



# مکمل جدید پکری گائیڈ



جناب ویدپر کاش شرماساحب

مرتبہ۔	نہت وید پرکاش شرما بی ایس سی (آنرز)
کتابت۔	اعجاز نبی پرویز
ناشران۔	مشورہ بک ڈپوٹ دہلی
طبع۔	کھنہ لیتھو پریس دہلی
قیمت۔	تین روپے پچاس نئے پیسے

## پہلی بات

جس طرح دینکے ہر حصہ کے رہنے والوں نے انگریزی لباس اور انگریزی طرز  
 رہائش کو اپنایا ہے۔ عین اسی طرح سے وہ انگریزی طرز کے کھانے بھی پسند کرنے لگے ہیں۔ اور آج بسکٹ  
 کیک، ڈبل روٹی دینا کے ہر حصہ میں صبح کے ناشتہ اور شام کی چائے کا جزو اعظم بن چکے ہیں۔  
 وقت بیوقت آنے والے بھانوں کی خاطر مدارات بھی انہی چیزوں سے کی جاتی ہے۔ مہذب  
 گھرانوں میں اشیاء خوردنی کی الماریوں میں دیگر اشیاء کے ساتھ بسکٹوں کے دو چار ڈبے  
 بھی فرد موجود ہوتے ہیں۔ بسکٹ آج وقت اور ضرورت کی چیز بن گئے ہیں۔ ہمارے دیش  
 میں بسکٹوں کے بہت سے چھوٹے بڑے کارخانے کھل گئے ہیں۔ تاہم سبھی ابھی اس صنعت  
 کے ہمارے ہاں کافی اس کوپ ہے۔ اور اگر چھوٹے چھوٹے کارخانے کھولے جائیں۔ تو باعزت  
 طور پر اپنے گزاریے کی صورت بنائی جاسکتی ہے۔ میری مدت سے یہ خواہش تھی کہ میں  
 بیکری کے موضوع پر ایک کتاب لکھوں۔ چنانچہ کتاب ہدیہ ناظرین ہے۔ میں نے اس کتاب  
 کے مرتب کرنے میں کافی محنت کی ہے۔ اس مجھے امید ہے کہ میری اس کتاب کو بھی اسی قدر  
 وقیمت کی نگاہ سے دیکھا جائے گا۔ جس طرح سے کہ میری دیگر صنعتی و تجارتی تصانیف کو پسند  
 کیا گیا ہے۔ اگر تارین کرام نے اس کتاب سے تھوڑا بہت بھی فائدہ اٹھانے کی کوشش کی تو میں  
 بھون گا کہ میری محنت سبھل ہوئی۔

# عنوانات

صفحہ نمبر	مضامین
۱۷	ابتدائیہ
۱۹	بکری کے کام کے لئے ضروری سامان
۲۳	بکری کے کام میں استعمال کئے جانے والے خام مصالح جات کی تشریح -
۲۸	پیمانے
۳۰	سادہ بکٹ، چار فارموں
۳۲	پچھلے بکٹ دو فارموں
۳۴	عمدہ نمکین بکٹ تین فارموں
۳۵	ار اوٹ کے بکٹ تین فارموں
۳۷	میدہ کے بکٹ تین فارموں
۳۹	انڈوں والے بکٹ پانچ فارموں
۴۲	بکٹ عمده قسم پانچ فارموں
۴۵	کھن کے بکٹ چار فارموں

صفحہ نمبر	مضامین
۴۸	مختلف اقسام کے بکٹ بنانے کی آسان و صحیح ترکیب
۴۸	فینسی بکٹ
۴۹	چیز بکٹ
۵۰	رائس بکٹ
۵۲	آلوؤں کے بکٹ
۵۲	عمدہ قسم کے بکٹ
۵۶	ٹیٹھے بکٹ
۵۷	نارونج بکٹ
۵۸	بکٹ ڈام
۶۰	کافی بکٹ
۶۰	خاردار بکٹ
۶۱	کیپٹن بکٹ
۶۲	اولیہر بکٹ
۶۳	پرس برگ بکٹ
۶۴	شپ بکٹ
۶۴	اسفنج بکٹ
۶۵	ہارڈ بکٹ
۶۶	کامن بکٹ

صفحہ نمبر	مضامین
۶۶	فرنج بکٹ
۶۷	سو بیٹ میٹ بکٹ
۶۷	پکنک بکٹ
۶۸	سوڈے کا بکٹ
۶۹	فروٹ بکٹ
۷۰	میوہ کے بکٹ
۷۰	سیب کے بکٹ
۷۱	بادام کے بکٹ
۷۲	کوکونٹ بکٹ
۷۳	آرنج بکٹ
۷۶	لیمن بکٹ
۷۷	چھوہاروں کے بکٹ
۷۸	سیڈ بکٹ
۷۹	جھنجر بکٹ
۸۰	خوبانی کے بکٹ
۸۰	کئی کے بکٹ
۸۱	امریکن بکٹ
۸۲	آلوؤں کے بکٹ

صفحہ نمبر	مصنوعین
۸۴	آٹے کے بکٹ
۸۷	ڈبل روٹی ط
۸۹	ڈبل روٹی کا عام فارمولہ
۸۹	ڈبل روٹی تیار کرنے کی دوسری ترکیب
۹۰	ڈبل روٹی تیار کرنے کی ایک اور ترکیب
۹۱	ڈبل روٹی میوہ دار
۹۲	ڈبل روٹی میوہ دار کا ایک اور فارمولہ
۹۳	بن
۹۳	سادہ بن
۹۴	فروٹ بن
۹۴	بٹر بن
۹۵	رائیس بن
۹۶	ڈبل روٹی بکٹ کا دیسی خمیر بنانا
۹۹	کیک
۱۰۱	ہر قسم کے کیک بنانا

صفحہ نمبر	مضامین
۱۰۳	سادہ کیک
۱۰۵	کون کیک
۱۰۶	کریم کیک
۱۰۷	کریم اسٹیم کیک
۱۰۸	تین فارموں کے ٹی کیک
۱۱۰	دو فارموں کے رائس کیک
۱۱۱	سوڈا کیک
۱۱۲	عمدہ معمولی کیک
۱۱۳	مزیدار کیک
۱۱۵	خوشبودار کیک
۱۱۵	نفیس کیک
۱۱۷	گریڈل کیک
۱۱۸	بارہ فارموں کے اسپنج کیک
۱۲۹	تین فارموں کے فردٹ کیک
۱۳۰	تین فارموں کے چاکولیٹ کیک
۱۳۲	اسپیشل کیک
۱۳۴	ناریل کے خوش ذائقہ کیک
۱۳۵	اپل کیک



صفحہ نمبر	مضامین
۱۳۶	پلم کیک
۱۳۶	مارکٹائیر کیک
۱۳۷	سولیس کیک
۱۳۸	فرینچ سوٹ کیک
۱۳۹	امریکن کیک
۱۴۰	برسٹل کیک
۱۴۰	برٹش کیک
۱۴۱	واشنگٹن کیک
۱۴۱	کینے ڈین کیک
۱۴۲	ڈبلی کیک
۱۴۳	آکسفورڈ کیک
۱۴۳	بوسٹن کیک
۱۴۴	اسکاٹ کیک
۱۴۵	ولیت منسٹر کیک
۱۴۵	اسپنیر کیک
۱۴۶	جیوز کیک
۱۴۶	ڈنچ کیک
۱۴۷	میدرڈ کیک

صفحہ نمبر	مضامین
۱۴۷	دینگ کیک
۱۴۹	برتھ ڈے کیک
۱۴۳	نان
۱۴۳	نان درق
۱۴۴	نان ہادی
۱۴۵	نان خور
۱۴۵	نان پنیری
۱۴۶	نان ہڈکا
۱۴۶	نان طمی
۱۴۸	نان لب جوڑ
۱۴۹	کچھ
۱۴۹	شیرمال
۱۴۹	شیرمال رسہ
۱۷۰	شیرمال خواص
۱۷۰	باقرغانی

صفحہ نمبر	مضامین
۱۴۰	باقر خانی موسیٰ
۱۴۱	باقر خانی خواصگی
۱۵۰	<b>پیشہ پستری</b>
	پیشہ پستری
۱۵۱	تہ دار پیشہ پستری
۱۵۲	لف پیشہ پستری
۱۵۳	اسپیج
۱۵۴	<b>خطائیاں، نان اور کلچے</b>
۱۵۵	<b>ہر قسم کی خطائیاں بنانا</b>
۱۵۶	نان خطائیاں بنانا
۱۵۷	سوچی کی خستہ خطائیاں
۱۵۸	انڈے والی خطائیاں
۱۵۹	نان خطائی بندے کی ایک اور ترکیب
۱۶۰	نان خطائی اعلیٰ قسم
۱۶۱	نان خطائی اکبری

صفحہ نمبر	مضامین
۱۴۲	نان خطائی با دای
۱۴۳	ارادہ کی خطائیاں
۱۴۳	سینڈ وچر پیڈنگ اور ساس
۱۴۵	سینڈ وچ
۱۴۵	روز سینڈ وچ
۱۴۵	گشمش کے سینڈ وچ
۱۴۶	ٹماٹر کے سینڈ وچ

# کیڑوں کی رنگائی چھپائی کا ہنر

## یعنی کاروبار پر فیو مری

مصنفہ: مسٹر دید پرکاش شرمابی ایس۔ سی (آنرز)

پر فیو مری کا کاروبار بہت ہی منافع بخش ہے۔ کیونکہ ان چیزوں کے تیار کرنے میں لاگت بہت کم ہوتی آتی ہے۔ اور ملک میں بڑھتی ہوئی فیشن پرستی کی وجہ سے ان چیزوں کی بکری بہت زیادہ ہے۔ لہذا پر فیو مری کا کاروبار کرنے والے اچھا منہ مانگے دام وصول کرتے ہیں۔ آپ بھی اس موقع سے فائدہ اٹھا سکتے ہیں۔ اس کتاب میں سینکڑوں قسم کے خوشبودار اور دیگرہ بنانا اور عطر سینٹ وغیرہ تیار کرنے کے طریقے دئے گئے مفصل کے ساتھ ہیں۔ چند روز میں ہی آپ بالوں کو کالا کرنے، جلانے، چمکانے اور تانے کیگز، تیل، عطر، سینٹ، کریم، پاؤڈر، پو ریڈ، سون، سٹری و دیگر رنگاں تیار بنانے میں ماہر ہو جائیں گے۔ قیمت چار روپے پچاس پیسے۔ ڈاک نمبر: ۱/

کانے کا پتہ: مشورہ بیکڈ لو (BG) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ دہلی ۴  
نام نمبر: گاندھی نگر

# طرح طرح کے عمدہ قسم کے اچار، مرے، چٹنی بنانا

(معتمد: جناب وید پرکاش صاحب بی بیس سی)

بڑے شہروں میں اچار، چٹنی، مرے کا کامدار بہت بڑے پیمانہ پر ہو رہا ہے۔ اس کتاب کی مدد سے آپ ہر قسم کے مزیدار خوش ذائقہ اور انگریزی و دیسی دونوں ڈھنگ کے اچار، مرے، چٹنی تیار کر کے ہزاروں روپے کماسکتے ہیں۔ کون کون مصلحت کس مقدار میں پڑیں گے؟ یہ سب صاف صاف لکھا گیا ہے۔ ساتھ ہی زیادہ دنوں تک محفوظ رکھنے، بھیج دینے لگنے و دیگر خرابیوں سے بچانے کے راز بتائے گئے ہیں۔ نئے نئے ڈھنگ کے مزیدار اچار، مرے، چٹنی تیار کرنا سیکھنے کے لئے یہ کتاب ضرور لگانا چاہیے۔

قیمت چار روپے۔ ڈاک خرچ ایک روپیہ الگ

نوٹ: مارکیٹ میں اس مضمون پر سب سے بڑے حجم کی کتاب ہے

منگلے کا پتہ

مشورہ بیکرڈ (BG) پوسٹ بکس نمبر 1639 رام نگر۔ گاندھی نگر۔ ممبئی 40

گوسوامی ہری رام کے نام !

س

جہاں رہے گن و ننت نہ ؛ تا کی شو بھا ہوت  
 جہاں جئے دیپک وہاں ؛ نشے کرے اودت

ترجمہ :- جس مقام پر کوئی صاحب ہنر رہتا ہو  
 اس مقام پر اس کی شہرت ہو جاتی ہے۔ کیونکہ جہاں چراغ ہوتا ہے۔ وہاں اجالا  
 پھیلتا ہے۔



ابتدائیہ

---

# سائیکل مرمت گائیڈ

مشرود بیک کاش <sup>مصنف</sup> شرابی۔ ایس۔ سی (آئری)

ہندوستان میں آج کل سائیکلیں غالباً لاکھوں نہیں بلکہ کروڑوں کی تعداد میں استعمال ہو رہی ہیں۔ آئے دن ان میں کوئی نہ کوئی خرابی ہوتی رہتی ہے۔ لہذا اگر دن قصبہ شہر کہیں بھی سائیکل مرمت کا کام جاننے والا تھوڑا سا مان لیکر بٹھیر جائے تو صبح سے شام تک تین چار روپے پیدا کر لینا معمولی بات ہے۔ سائیکل کے ایک ایک پیرزے کو کھولنا۔ فٹ کرنا اور تمام قسم کی خرابیوں کی مرمت کرنا بالقصوبہ سمجھا یا گیا ہے۔ قیمت چار روپے پچاس نئے پیسے۔ محصول ایک پیسہ الگ۔

مشورہ بیک ڈپو (BG) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ گاندی نگر دہلی ۶

# بیکری کے کام کیلئے ضروری سامان

## بھٹی

بھٹی کی لمبائی چھ فٹ، چوڑائی چار فٹ آٹھ انچ، اونچائی دو فٹ ۹ انچ ہونی چاہیے۔ اس کے چاروں طرف ایک فٹ موٹی دیوار کر کے اوپر ڈاٹ لگائے جائیں۔ صرف سامنے کی طرف زمین کے ساتھ ایک فٹ چوڑا اور ایک فٹ اونچا دروازہ بنا نا چاہیے۔ دروازہ کھولنے و بند کرنے کے لئے ایک ٹین کی موٹی چادر کے بھٹی کے دروازہ کے سائیز کے ٹکڑے سے کام لیا جاسکتا ہے۔

## بھٹی بنانے کا طریقہ

پہلے دو فٹ گہرائی میں گودیں۔ اس پر پتھر کی روڑی بٹان کر

مضبوط بنالیں۔ پھر اس پرائیٹوں کا فرش بنوائیں۔ تب اس پر چھ اونچ کی ریت کی تہ بچھوائیں۔ اس کے بعد دو اونچ موٹی تہ شیٹس کے ٹکڑوں کی بچھائیں۔ پھر دو اونچ موٹی ریت کی تہ بچھا کر فرش بنوائیں۔ دیواریں بنوائیں۔ دھواں نکلنے کے لئے چھ اس طریقہ سے بنائیں کہ کھٹی کی حرارت ضائع نہ ہونے پائے۔

## پلیٹیں

ایک فٹ لمبی، ایک فٹ چوڑی اور دو اونچ کن رے والی ٹین کی پلیٹیں بیس عدد تیار کروالیں۔ یہ پلیٹیں بیک وقت ۵ فٹ لمبائی اور ۵ فٹ چوڑائی کے رخ میں دس پلیٹیں سجی رکھی جا سکیں گی۔ دوبارہ رکھنے کے لئے باقی ماندہ دس پلیٹیں نکلنے پر رکھی جائیں گی۔

## لوہے کی سلاخیں

یہ سلاخیں ساڑھے آٹھ فٹ سے نو فٹ تک لمبی ہونی چاہیئے اور مضبوط بھی کافی ہونی چاہئیں۔ تاکہ کھٹی میں پلیٹیں رکھتے اور نکالتے وقت پلیٹیں لچک نہ جائیں۔ ان سلاخوں کے اوپر پکڑنے کے لئے ایک چوبی دستے کا ہونا بھی نہایت ضرور ہے۔

## برتن

برتن پتیل کا بہتر قسمی شدہ ہونا چاہیئے۔ اور آسان ہونا

چاہیے کہ جس میں دس پندرہ سیر سامان آجائے۔ برتن کا منہ بھی کافی کشادہ ہونا ضروری ہے۔

## بیلنے کا سامان

بکٹ بیلنے کا بیلن تو مانند روٹیوں کے ہی ہوتا ہے۔ لیکن بکٹ پوٹوں یا روٹیوں کی مانند پچلے پرنڈ میں کر میز پر کاٹے جاتے ہیں۔ یہ میز کافی مضبوط ہونی چاہیئے۔ کام کرتے وقت یہ پٹنی جلتی نہ چلیئے۔

## ساچے

۱۔ بکٹ کاٹنے کے لئے مختلف قسم کے ساچے ہیں کہ بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ یہ کسی بیکری میں دیکھ کر اپنی حسب منشا کسی ساچے نہانے والی فرم سے تیار کروائے جاسکتے ہیں۔

۲۔ ڈبل روٹی کے ساچے صرف دو قسم کے ہوتے ہیں۔ پونڈ والے اور نصف پونڈ والے۔ یہ بھی ٹین کے بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ ان کی شکل بھی بالکل ڈبل روٹی کی شکل ایسی ہوتی ہے۔

۳۔ کیکوں کے ساچے مختلف اقسام کے ہوتے ہیں۔

۱۔ پونڈ کے سائز کے۔

۲۔ ان پونڈ کے سائز کے۔

- ج \_\_\_\_\_ چھوٹے کیکوں کے لئے گول۔  
 د \_\_\_\_\_ چھوٹے کیکوں کے لئے چمڑے۔  
 ل \_\_\_\_\_ فروٹ ٹیک کے لئے مائند ڈبل روٹی کے  
 سانچے کے۔

## ردی کاغذ

سبکٹ لپٹنے کے لئے ردی کاغذوں کی بھی ضرورت ہوا کرتی ہے۔ لیکن  
 بولتے ردی کے کاغذ کے ٹرمپر یا پیکنگ سپر استعمال کیا جلتے تو بہتر ہے۔  
 ان اشیاء کے علاوہ چاقو، چھریاں، بالٹیاں، لوٹے، پلچیاں،  
 کڑاہیاں اور لیکٹ ٹیک اور ڈبل روٹیاں رکھنے کے لئے مشینوں والی الماریاں  
 آہنی ٹرنک اور خوبصورت شوکیوں کی بھی ضرورت ہوا کرتی ہے۔

## آرمچر و اینڈنگ

اس کتاب کی مدد سے موٹروں اور جیٹروں کی مرمت  
 کرنے ان کی آرمچر سے سرے دوبارہ لپٹنے کے مفصل طریقے درج کیا  
 قیمت چھ روپے ڈاک خرچ ایک روپیہ  
 مشورہ بک ڈپوٹ، پوسٹ بکس ۶۳۹، اگاندہ سی، گوردہ پٹی

# بیکری

کے کام میں استعمال کئے جانے والے خام مصالحہ  
جات کی تشریح

کمکھن

کمکھن کی تاثیر سرد تر ہے۔ سب طرح کی  
گرمی خشکی اور کمزوری کو رفع کرتے۔ غذا کی غذا ہے اور دوا کی دوا۔ بوڑھوں  
اور بچوں کے لئے قویہ آب حیات سے کم نہیں۔ دل و دماغ کو طاقت بخشتا ہے۔ مولہ  
خون اور چربی ہے۔ گرمی خشکی کی کھانسی بوا سیر، تپ دق، امراض منی اور  
متعلقہ پن کو رفع کرتے۔ ہر مزاج کو موافق ہے۔ بید مقوی ہے۔ آنکھوں کو  
طراوت بخشتا ہے۔ اور بدن کو فربہ کرتا ہے۔  
اٹلی قسم کے کیکوں و بسکٹوں میں ڈالا جاتا ہے۔

کریم

کریم بھی مانند کمکھن کے کیکوں و بسکٹوں میں ڈالی جاتی ہے یہ قدر

گرم ہوتی ہے۔ بید طاقت بخشتی ہے۔ اس کے اوصاف کھن ایسے ہی ہیں۔ یہ قدر قابض ہوتی ہے۔ اچھی گاڑ ہی نیند لاتی ہے۔

## اخروٹ

اخروٹ فروٹ کیلس اور پیٹری میں ڈالا جاتا ہے۔ اخروٹ گرم ہوتا ہے۔ گرمی اور بلغم میں اضافہ کرتا ہے۔ اس کو میانہ روی سے استعمال کرنے سے، یہ اعضائے ریئہ اور دماغ کو طاقت پہنچاتا ہے۔

## الایچی بڑی

بکٹوں اور کیوں دونوں میں ہی ڈالی جاتی ہے۔ یہ گرم ہوتی ہے۔ قدرے قابض ہوتی ہے۔ پسینہ لاتی ہے۔ فرصت بخشتی ہے۔ بادی کو رفع کرتی ہے۔ کھانے کو ہضم کرتی ہے۔ مقوی معدہ و مشمتی ہے۔ بلغم کا انجذاب کرتی ہے۔

## انگور

کیوں میں ڈالے جاتے ہیں۔

انگور گرم تر ہوتے ہیں۔ بلین و مقوی ہوتے ہیں۔ دل و دماغ، معدہ، پھیپھڑوں اور اتر پوں کو طاقت بخشتے ہیں۔ زرد ہضم ہوتے ہیں۔ کمزور مریضوں کو انگوروں کا رس دینا نہایت مفید ہے۔ کیونکہ یہ مقوی ہوتا ہے۔ اس خون صالح پیدا کرتا ہے۔



# بادام

بادام قدسے تالغن ہوتا ہے ، مولد خون و چربی ۔ خشک کھانسی کو دفع کرتا ہے ۔ مقوی اعصاب ہے ۔ زبان کی لکنت کو رفع کرتا ہے ۔ دماغ کو طاقت بخشتا ہے ۔ بینائی کو بڑھاتا ہے ۔ کمین اور مہری کے ساتھ اگر بادام ملا کر کھائے جائیں تو بدن کو فروزہ کرتا ہے ۔ دھیان رہے کہ کیکوں کی تیاری میں کمین اور مہری دونوں استعمال کئے جاتے ہیں ۔

دائمی قبض والے اپنے ہاتھ سے نکالا ہوا بادام روغن بقدر ۱۰ ماشہ گرم دودھ ایک پاؤ میں رات کو سوتے وقت استعمال کریں ۔ ایک ماہ کے استعمال سے پرانا قبض نہٹ جاتا ہے ۔ اور انٹریاں صاف ہو کر طاقت ور ہو جاتی ہیں قبض کی عادت رفع ہو جاتی ہے ۔ اس کے علاوہ کمزوری دماغ ، کمزوری دل ، کمزوری مثانہ ، کمزوری جگر رفع ہو کر تندرستی میں چار چاند لگ جاتے ہیں ۔

## چینیر (پنیر)

پنیر سرد تر ہوتا ہے ۔ دودھ میں اٹلی لیوں ٹاماری یا امچور ڈال کر تیار کرتے ہیں ۔ مقوی و مولد خون ہوتا ہے ۔

## پیٹھا

کیکوں میں ڈالا جاتا ہے ۔  
پیٹھا کا مزاج سرد تر ہوتا ہے ، مولد خون ہے ۔ گوشت کو بڑھاتا

ہے۔ دل، دماغ اور جگر کو طاقت بخشتا ہے۔ اعصابی امراض نیز زگری کی بیماریوں میں بیکری مفید ہے۔

## چھوہارا

چھوہارے گرم ہوتے ہیں۔ پھیپھڑوں اور سینہ کو طاقت بخشتے ہیں۔ بدن کو فروزہ کرتے ہیں۔ سردی، بادی اور بلغم کی بیماریوں میں مفید ہیں۔ پیٹھ درد کو رفع کرتے ہیں۔

## کشمش، منقی

کشمش و منقی خون کو صاف کرتے اور بڑھاتے ہیں۔ بہت طاقت بخشتے ہیں۔ انسرطیوں کو طاقت بخشتے ہیں۔ قدرے قبض کش ہوتے ہیں۔ کھانسی زکام دمہ میں نفع بخشتے ہیں۔

## سولف

بسکٹوں میں ڈالتے ہیں۔

سولف معمولی درجہ میں گرم خشک ہوتی ہے۔ جگر و تلی کے رکاؤ کو کھولتی ہے۔ پیٹ درد کو دور کرتی ہے۔ بادی کو ہٹاتی ہے۔ پیٹ کی ہوا کو خارج کرتی ہے۔ بلغم کو چھٹاتی ہے۔

# ناریل

سوکھاناریل بسکٹوں کیلکون و پیٹری میں بکثرت ڈالا

جاتا ہے۔

مثانہ و گردہ کی کمزوری میں مفید ہے۔ پشاپ صاف لاتا ہے۔ بادی کے نقائص اور دماغ کی کمزوری کو رفع کرتا ہے۔ جسم کو فربہ کرتا ہے۔

# قرآن مجید ہندی زبان میں

ہزاروں لوگوں کی یہ دلی خواہش تھی کہ وہ مسلمانوں کی

دھارمک پستک قرآن مجید کا مطالعہ کریں مگر اردو نہ جاننے کی وجہ

سے مجبور تھے اب انکی خواہش پوری ہو گئی۔ یہ ایڈیشن تھوڑا ہی چھپا ہے۔

لہذا مایوسی سے بچنے کے لئے فوراً آرڈر بھیجیں۔ قیمت آٹھ روپیہ۔

محصول ڈاک ایکسپریس۔

مشورہ بک ڈپو (B.G.) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ کاننہی نگر ممبئی

# پیمانے

کتاب ہذا میں ترکیبوں کے وزن ہندوستانی اور انگریزی میں ماشہ رقی، اور اولس ڈرام وغیرہ میں لکھے ہیں۔ اس لئے کہ قارئین کرام کو وزن وغیرہ میں وقت نہ ہو ہندوستانی اور انگریزی پیمانے یہاں لکھ دیئے جاتے ہیں۔

## ہندوستانی

ایک رقی	۸ چاول
ایک ماشہ	۸ رقی
ایک تولہ	بارہ ماشہ
ایک چٹانک	۵ تولہ
ایک پاؤ	۴ چٹانک
ایک سیر	۱۶ چٹانک
ایک پیسیری	۵ سیر
ایک من	۴۰ سیر
ایک اولس	۱۶ ڈرام

## انگریزی

ایک پونڈ

ایک کوارٹر

۱۶ اونس

۲۸ پونڈ

## پونڈ کا ہندوستانی حساب

پونڈ آدھ سیر سے ایک تولہ کم ہوتا ہے۔ مثلاً اگر کوئی چیز چار پونڈ ہے۔ تو اس کے معنی ہیں ۴ تولہ کم دو سیر۔

## موم بتی سازی

معمولی سرمایہ سے کام شروع کر کے معقول آمدنی پیدا کر سکتے ہیں ہر قسم کی سفید رنگین موم بتیاں خوشبودار خوشبو پھیلائی والی رنگ برنگی موم بتیاں بنانے کے مفصل طریقے تصویروں کے ذریعہ بتائے گئے ہیں۔

قیمت تین روپے پچیس نئے پیسے۔ ڈاک خرچ ایک روپیہ الگ  
مشورہ بک ڈپو (BQ) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ گماندہی نگر دہلی ۷

# ساوولسکٹ

## اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر	میدہ
دو ٹرہ پاؤ	کھانڈ
دو ٹرہ پاؤ	خالص دہی گھی

تمام اجزاء کو دودھ میں گوندھ کر پیسے پھیلا کر مختلف نمونوں کے سکٹ کوٹین کے پلیٹوں پر پھیلا کر کھیں۔ اور بھٹی کو گرم کر کے پکالیں۔ ستوری دیر میں سکٹ پک کر تیار ہو جائیں گے۔

## دوسری ترکیب

### اجزاء

ایک سیر	سوئی
آدھ پاؤ	گھی خالص
ایک پاؤ	کھانڈ
نوماشہ	سمندر جھاگ
دو عدد	انڈے
دو سیر	دودھ

پیلے انڈوں کو چھینٹ کر دودھ میں آمیز

## ترکیب تیاری

کوئی۔ جدہ دیگر اجزاء ملا کر گوندھ لیں۔ اور ساپنوں کے ذریعہ کاٹ کر ٹین کی پلیٹوں میں بٹھی میں سینک لیں۔

## تیسری ترکیب

### اجزاء

آٹھ چھانک

میدہ

چار ماشہ

بائی کاربونیٹ آف سوڈا

دو چھانک

کھانڈ

بقدر ضرورت

پانی

## ترکیب تیاری

میدہ اور سوڈا کو پانی میں گوندھ کر صفائی دینے تک رکھ دیں۔ تاکہ خمیر آٹھ آدے پھر کھانڈ ملا کر مبلین سے بیل کر پورے ساپنوں کے لکٹ کاٹ لیں۔ اور بٹھی میں سینک لیں۔

## چوتھی ترکیب

### اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر

میدہ

آدھ پاؤ

داند دار چینی یا ریک لسی ہوئی

ایک چھانک

خمیر

میدہ میں غیر آمیز کر کے گرم پانی سے گوندھ لیں۔ اساتند پوروں

کی طرح بیل کریں۔ اور لکٹ پورے ساپنوں کے کاٹ کر تیار کر کے بٹھی میں سینک لیں۔

# پھسکے بسکٹ

میدہ	آدھ سیر
کمن	ایک چھٹانگ
دودھ	بقدر ضرورت
نمک	ایک تولہ

کمن کو دودھ میں ملا کر آٹا گرم کریں کہ میدہ اس میں گندھ جاوے  
اس کے بعد چھٹے چھٹے پڑا بنا دیں اور سلین سے ہواڑ نکالیں بنا کر پلیٹ پر چھا دیں  
اور جا بجا ایک کانٹے سے بسکٹوں پر مورخ کر دیں۔ اور سبھی میں رکھ کر کبھی کا منہ  
بند کر دیں۔ ٹھوڑی دیر میں تیار ہو جائیں گے۔

# پھسکے بسکٹ

## بنانے کا ایک اور فارمولہ

### اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	آدھ سیر
------	---------



دو اولنس

تازہ مکھن

نصف پیٹ

تازہ دودھ

اول میدہ میں مکھن اور دودھ ملا کر خمیر بنائیں۔ اور اس کو پون پانچ موٹی پٹیری بنا کر اور اس پر سانچہ رکھ کر بسکٹ تراشیں اور پھر اس کو چمکے بیلن سے بیل لیں۔ پھر اس میں سوراخ کر لیں۔ پھر ٹین کی پلیٹوں پر خشک میدہ بچھا کر اس پر بسکٹوں کو بچھا دیں۔ سوراخ دار رنجینے کی طرف رہے۔ پس ان کو علایم آٹخ کی جھٹی میں پکالیں۔

## عمدہ نمکین بسکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

۳۵ سیر

میدہ

دہائی سیر

مکھن

ایک سیر

چینی

۳۱ چھانک

سوڈا بائی کارب

سوا تولہ

گلابرک ایٹ

ایک پاؤ

نمک

ساتھ ہے سرہ سیر (۱۰) اسیر،

دودھ

میدہ میں تمام چیزیں آمیز کر کے سخت آٹے کی طرح اچھی طرح سے گوندھیں۔ بعد ازاں آٹے کی موٹائی رکھ کر اس کو پیل میں - اور سا بچول کے ذریعہ بسکٹ کاٹ کر بھٹی میں پالیں -

## عمدہ نمکین بسکٹ تیار کرنے کا ایک اور فارمولہ

### اجزاء اور ترکیب تیاری

تین پاؤ	میدہ
ایک پاؤ	سبزی
آدھ پاؤ	گھی
ایک پاؤ	دائے دار سفید چینی یا ایک لپی ہوئی
۹ ماش	سوڈا بائی کارب
حب ضرورت	نمک

یہ طریق بالا بسکٹ تیار کر لیں -

## عمدہ نمکین بسکٹ تیار کرنے کا تیسرا فارمولہ

### اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر	میدہ
ڈیڑھ پاؤ	کھن
تین چھانک	چنی
حسب ذالیقہ	نمک
۹ ماشہ	بیکنگ پوڈر

سب کو گوندہ کر بہ طریق معلومہ لیکٹ نہایتیں۔

## اراروٹ کے لیکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

تین پاؤ	اراروٹ
ایک پاؤ	میدہ
۴ عدد	انڈے
۹ ماشہ	بیکنگ پوڈر

گھی، کھن یا بیکسل آئی اور اراروٹ کو طامیں۔ ہمد میں بقیہ  
اجزاء ملا کر گوندہ دیں۔ اور لیکٹ تشکیل کے پٹیوں پر پھیلا کر کھٹی میں سینک دیں۔

# اراروٹ کے لسیکے تیار کرنا ایک اور فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پاؤ
اراروٹ	ایک پاؤ
کھن	آدھ پاؤ
زردی بقیہ مرغ	چار عدد
بکنگ پوڈر	چار ماشہ
نمک	ایک ماشہ

اول کھن میدہ اور اراروٹ کو ملا کر لہد میں باقی اشیاء ملا کر گوندوں میں اُدھ سونچوں کے ذریعہ لٹ کر مین کی پیٹوں میں بھینا کر کھٹی میں سینک لیں۔

## تیسری ترکیب

اراروٹ	دو سیر
فارینی لپی ہوئی	نصف تولہ
نمک لپا ہوا	ایک تولہ
نر شاہ	دس تولہ

گھی، مکھن، یا ڈالڈا	ایک پاؤ
سونڈہ باریک پسپی ہوئی	ایک ماشہ
سوڈا بائی کاربونیٹ	ایک تولہ
نوٹا در	دسٹن ماشہ

اور اوٹ میں باقی تمام اشیاء جو کہ پسپی ہوئی ہوں، ملا کر گوندھ لیں۔ اور سانچوں کے ذریعہ کارٹ کرٹین کی پلیٹوں میں پھیلا کر بھٹی میں پکالیں۔

## میدہ کے بسکٹ

میدہ	ایک سیر
گھی خالص، مکھن یا ڈالڈا	ڈیڑھ پاؤ
دودھ	حسب ضرورت
چینی باریک پسپی ہوئی	ڈیڑھ پاؤ
سوڈا بائی کاربونیٹ	حسب ضرورت

پہلے چینی اور گھی ملا کر اچھی طرح بھینٹ لیں۔ زراں بود بائی کاربونیٹ

آف سوڈا ملا کر بھینٹ لیں۔ اس کے بعد میدہ اور دودھ ملا کر گوندھ لیں۔ اور سانچوں کے ذریعہ کارٹ لیں اور ٹین کی پلیٹوں میں پھیلا کر بھٹی میں پکالیں۔

## دوسری ترکیب

دوسیر

میدہ

خالص دلیسی گھی، مکھن یا ڈالڈا  
باریک لسی ہوئی چنی دانہ دار  
نصف سیر  
آدھ سیر  
دو ٹیرہ تولہ

نمک

حسب ضرورت

دودھ

پہلے گھی اور چنی کو سمیٹ ڈالیے۔ پھر نمک ملاجے۔ اجدہ میدہ  
ملا کر اور دودھ ڈال کر گوندھ ڈالیے۔ پھر سانچوں کے ذریعہ لسٹ کاٹ  
کر ٹین کی پلیٹ پر پھیلا کر کھٹی میں پکائیے۔

## تیسری ترکیب

میدہ  
مکھن  
نہایت باریک لسی ہوئی دانہ دار چنی  
کریم آف ٹارٹار  
سوڈا بائیکارب  
ٹارٹارک ایسڈ  
نمک

۳۵ سیر  
۲۲ سیر  
ایک سیر  
دو ٹیرہ پاؤ  
۱۳ چھٹانک  
۱۲ تولہ  
ایک پاؤ

دودھ

ساڑھے سترہ سیر

میدہ میں تمام اشیاء ملا کر گوندھ لیں۔ پھر میز پر پھیلا کر  
سانچوں میں بھر کر کھٹی میں سینک لیں۔ بس تیار ہیں۔

# انڈول والے بسکٹ

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ڈیڑھ پاؤ
مکھن	آدھ پاؤ
کھانڈ	تین چھانک
کاربوئیٹ آف سوڈا	تین ماشہ
زردی انڈہ	دو عدد
برسرک	حب ضرورت

اول مکھن اور میدہ کو ملا کر بعد میں باقی اشیاء ملا دیں۔ اور  
برسرک سے گوندھ لیں۔ ساپنوں کے ذریعہ کاٹ کر ٹین کی پلیٹوں میں پھیلا کر بھٹی  
میں سینک لیں۔

## دوسری ترکیب

میدہ	ایک پونڈ
انڈہ	ایک عدد
دودھ	بقدر ضرورت

زروی کو پھینٹ کر میدہ میں ملاؤ۔ اور دودھ سے گوندھ کر اس کا روٹی پکانے کے موافق خمیر کر لو۔ پھر اسے پل کر روٹی کی مانند کر لو۔ اور کسی سانچے یا گلاس سے کاٹ کر گول بسکٹ تراش لو۔ تب کسی کانٹے سے گوندھ کر اس میں چھید کر دو۔ جس قدر زیادہ چھید ہونگے اس قدر عمدہ بسکٹ پکیں گے۔ تب ان بسکٹوں کو نرم آگ پر پکائیں۔ بسکٹوں کا میدہ نہ تو بہت پتلا گوندھیں نہ گاڑا کیونکہ اگر تیار ہے گا۔ تو بسکٹ بھاری پکیں گے۔ اور گاڑا گندہ ہے گا۔ تو کن روں پر سے طرح جاوے گا۔

## انڈوں کے بسکٹ بنانے کی ایک اور ترکیب

### اجزاء اور ترکیب تیار

آدھ سیر	میدہ
دو پڑھ پاؤ	مصری
ایک پاؤ	مغز بادام
آدھ پاؤ	کھن
ایک چھٹانک	مرہ نارنگی
دو عدد	ایڈس
دو ماشہ	جایفل

تھوڑا سا سوڈا۔ سب کو ملا کر پائیں پھلاندے کی سفیدی لگا کر خشک کر لیں۔



## پوتھی ترکیب

اندھے  
آٹا  
بارہ عدد  
حب فروت  
چینی دانہ دار باریک پسی ہوئی  
پاؤ بھر

پہلے اندھے پھوڑ کر زردی اور سفیدی الگ کر لیں۔ زردی اور  
چینی کو خوب اچھی طرح حل کر لیں۔ اس کے بعد آٹے کو اس میں ڈال کر اچھی طرح گوندھیں  
جب مل جاتے۔ تو حسب ضرورت کسی گول چیز یا گلاس کو الٹ کر یا ساپنوں کے ذریعہ  
کاٹ دیجئے۔ پھر گھی میں تل لیجئے۔ نہایت مزیدار لکٹ ہوں گے۔

## پانچویں ترکیب

مبیدہ  
کھن  
ایک سیر  
ایک پاؤ  
چینی دانہ دار باریک پسی ہوئی  
سوڈا بائی کارب  
ڈیڑھ پاؤ  
ساٹھ سات ماشہ  
پانچ عدد  
اندھے

سب اشیاء کو ملا کر گوندھ لیں۔ اور حسب طریق معلوم

لکٹ تیار کر لیں۔

# بسکٹ غده قسم

NICE BISCUITS

اجزاء ترکیب تیاری

آدھ سیر	میدہ
ایک چٹانک	کھن تازہ
آدھا گلاس	دودھ

اور قدرے نمک

میدہ اور کھن کو دودھ میں گوندھ کر خمیر کر لیا جاوے۔ پھر اس خمیر کی موٹی روٹی بنا کر اسے ساپنے کے ذریعہ کاٹ لیا جاوے۔ اور کچھ دیر دھوپ یا ہوا میں رکھ کر خشک کر لیجئے۔ خشک کرنے کے لئے مین کی پلیٹ بوزوں پر رکھی جائے۔ اس پلیٹ پر پہلے میدہ بچھا دینا چاہئے۔ تاکہ بسکٹ پلیٹ پر جم کر نہ رہ جائیں۔ جب بسکٹ قدرے خشک ہو جاویں۔ تو انہیں بھٹی میں رکھ کر منہ بند کر دیا جاوے کچھ دیر کے بعد بسکٹ تیار ہو جائیں گے۔

## دوسری ترکیب

سوا سیر

میدہ

چینی دانہ دار باریک لسی ہوئی	لفف پاؤ
نمک	لفف چھٹانک
کھن	ایک سیر
اندھے	دو عدد

پیلے چینی اور نمک اچھی طرح ملا لیں۔ پھر اس میں کھن ملا لیں۔

اس کے بعد میدہ لیکر تینوں ملی ہوئی چیزوں کے ساتھ ملا دیجئے۔ جب سب باہم اچھی طرح مل جائیں۔ تو بیل ڈالیے۔ اس کے بعد لیکٹ کے اندازہ کا سانچہ لیکر بیلے ہوئے میدہ کو لیکٹ کی قلع کا تراش ڈالیے۔ اوپر سے کسی چیز سے چھوٹے چھوٹے سوراخ کر ڈالیے ہر پکھر کسی غلیظ پیلے میں اندھے اور محض تھوڑی سی چینی بیکر خوب متھئے۔ قدرے دودھ ملا دیجئے۔ پلٹ پر لیکٹوں کو نرم آ پنج پر پکا ڈالیے۔ نہایت اعلیٰ قسم کے ختمہ لیکٹ تیار ہو جائیں گے۔

## تیسری ترکیب

ایک پاؤ	سوچی
ایک چھٹانک	گھی

چینی دانہ دار باریک لسی ہوئی

عمدہ خمیر

سوچی کو آٹے کی طرح گوندھ کر اس میں گھی قند، اور خمیر ملا کر

چھوٹی چھوٹی ٹنکیاں بنا کر جتنی پس پکالیں۔

## پوتھی ترکیب

میدہ  
چینی دانہ دار باریک لپی ہوئی  
ککمن  
چار سیر  
دس سیر  
دو سیر

ان تینوں چیزوں کو وزن کے ٹھیک مطابق لیکر باہم ملا ڈالیے۔  
اور میل کر تپا کر ڈالیے۔ پھر چاقو سے برقی کی شکل کے بڑے بڑے ٹکڑے کاٹ  
ڈالیے۔ پھر دھیمی آہ پکائیے نہایت لذیذ عمدہ بکٹ تیار ہو جائیں گے۔

## پانچویں ترکیب

اجزا

میدہ  
کاربونٹ ایسٹیا  
سفید چینی دانہ دار باریک لپی ہوئی  
اراروٹ  
اندہ  
آدھ سیر  
تین ڈرام  
آدھ پاؤ  
نصف چھٹانک  
ایک عدد

## ترکیب تیاری

سب کو ملا دیں۔ پھر دودھ سے خمیر کریں۔ اور خوب  
پھینٹ لیں۔ باریک بلی کر یا جیسا مناسب سمجھیں بلیں۔ پھر چورس یا گول  
کاٹ کر لیکٹ بنالیں۔ اور بھٹی میں پکائیں۔

## محکم کے لیکٹ

BUTTER BISCUITS

۲ پونڈ

میدہ

$\frac{1}{4}$  پونڈ

لکھن

۳ چمچ

خمیر کاست

پانی یا دودھ اتنا کہ جس میں سب اجزاء اچھی طرح سے گندھ سکیں۔  
تک پہلے کھن کو میدہ میں ملا لیں۔ پھر اس میں خمیر اور پانی یا دودھ ملا کر اچھی طرح  
ملا لیں۔ تب آدھ گھنٹہ تک ٹکا کر رکھ دیں۔ کہ خمیر اٹھ آوے۔ یہ خیال رکھیں کہ  
خمیر زیادہ کھٹانہ ہونے پاوے تب اس کو بلی کر سائچوں سے کاٹ لیں لیکٹ  
بنلے اور ان کو گوجرک پلٹ پر رکھ کر تیز بھٹی میں پکالیں۔

ایک سیر

میدہ

## دوسری ترکیب

کھن آدھ پاؤ

سوزنٹھ مار یک شدہ

کھانڈ ایک پاؤ

کار پونٹ آف سوڈا تین ماشہ

دودھ بقدر ضرورت

تمام اشیاء کو دودھ میں گوندھیں۔ اور سانچوں کے ذریعہ  
بسکٹ تیار کر لیں۔ اور کھٹی میں سینک لیں۔

## تیسری ترکیب

منہہ ایک سیر  
چینی سفید دانہ دار نہایت باریک پس ہوئی ایک سیر

اندھے ایک درجن

سوڈا ابالی کار پونٹ دوا تولہ

سوچی ایک سیر

کھن آدھ سیر

ایوینا کارب ڈیڑھ تولہ

نوشادہ ایک تولہ

طریقہ

کھن اور چینی کو ملا کر خوب گھونٹیں جب یکجان ہو جاویں تو

دودھ آمیز کر دیوں۔ اب انڈوں کی زردی و سفیدی کو الگ الگ پھینٹیں۔ جب جھاگ دسے لگیں۔ تو مندرجہ بالا مرکب میں ملا دیوں۔ اب اس مرکب کو مبیہ و سوچی میں ڈال کر گوندھ لیں۔ جب مانند روٹی پکرنے کے آٹے کے سخت ہو جاوے تو بیل کر نذر لیو سا پھول کے بسکٹ کاٹ کر بھٹی میں رکھ کر پکالیں۔

## چوتھی ترکیب

ایک سیر  
ڈیڑھ پاؤ

مبیہ  
کھن

چینی دانہ دار یا یک پس ہوئی ایک پاؤ

۹ ماشہ

سوڈا ہائی کارب

تمام اشیاء کو اچھی طرح سے گوندھ کر مانند روٹی کے آٹے کے

سخت کر کے نذر لیو سا پھول کے بسکٹ تشکیل کر کے بھٹی میں پکالیں۔

# مختلف قسم کے بسکٹ بنانے کی آسان ترکیب

## فینسی بسکٹ

FANCY BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ

بادام

ایک پونڈ

باریک پس ہوئی دانہ دار چینی

سنگڑہ کے پھولوں کا عرق بقدر ضرورت

بادام کی گریاں گرم پانی میں بھگو دیں۔ اور تین چار گھنٹہ کے بعد

ان کا چھدکا اوپر سے اتار کر منتشر کر لیں۔ پھر ان کو گھوٹ کر باریک کر لیں۔ اور

عرق اور چھڑک دیں۔ جب بادام کی گریاں گھوٹ کر بالائی یا کمین کی طرح ہو

جاویں۔ تو کڑھائی میں ڈال کر میدہ ملا کر ایک تاجان کر لیں۔ تب آگ پر رکھ کر اس کو



بھونیں۔ یہاں تک کہ یہ مرکب بالکل خشک ہو جاوے پھر اس میں دودھ ملا کر دوبارہ خمیر کے بیل کر گول اور چوڑی ٹیکہ بنالیں۔ اور ہندو لیمہ گلاس کاٹ کر بسکٹ بنالیں۔ مختلف شکلوں کے بسکٹ بنالیا کرتے ہیں۔ تب مختلف رنگ بنا کر ان بسکٹوں کے ایک طرف لگا دیں۔ اور سکھا کر سبھی میں بکھالیں۔ ان پر دان دار چینی بھی چھڑک دیا کرتے ہیں کشمش بھی لگا دیا کرتے ہیں۔

## چیز بسکٹ      پنیر کے بسکٹ

CHEESE BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ      پاؤ بھر  
بیکنگ پوڈر      ۱/۲ چمچ (چائے کا)  
ولایتی پنیر ڈبہ کا (تراشنا ہوا) ایک چھٹانک  
خالص دیسی گھی اعلیٰ قسم      تین چمچ

میدہ اور بیکنگ پوڈر ملا لیجئے۔ بعدہ ان میں گھی آمیز کیجئے۔  
پنیر ملا لیجئے۔ تھوڑا تھوڑا دودھ ملائے جو تے گوندھئے تو مٹینے سا بچوں سے لاٹ کر  
بسکٹ تشکیل کیجئے۔ اس کے بعد صحتی میں پکائیجئے۔

# چینر بسکٹ بنانے کا ایک اور فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

تازہ مکھن

میدہ

چینر

رائی کاسفون

لال مرچ

انڈے

۱/۲ پونڈ

۱/۲ پونڈ

۵- اونس

ایک چمچ

چھ چمچ

چھ عدد

مکھن کو گھوٹ کر رطری کی مانند بنالیں۔ پھر اس میں باقی اجزاء ملا کر خمیر کر لیں۔ پھر تین انچ دبیر روٹی ٹیلی کر اسکو کسی گلاس کے ذریعہ بکٹ بنالیں۔ اور ٹین کی پلیٹوں پر رکھ کر بیس منٹ تک معتدل تنور میں بکالیں۔

## رائس بسکٹ (چاول کے بسکٹ)

RICE BISCUITS

تین پونڈ

میدہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

کھن	ایک پونڈ
لوت شوگر	سوا پونڈ
دودھ	لصف پٹ لچ پونڈ

نمک اور لیون کاسٹ حسب ضرورت

نمک اور چینی ملا کر دودھ میں حل کر لیں اور ایک یا دو گھنٹہ  
رہنے دیں۔ اور کبھی کبھی ہلاتے رہیں۔ پھر اس کو اوپر والے مرکب میدہ میں ملا کر  
گوندہ ڈالیں۔ اور چورس سا بچوں میں ڈالیں۔ اور سبکٹ بنالیں۔ پھر حسب  
طریقہ گوہر معتدل تاؤ کی کھٹی میں پکالیں۔

## ایک اور ترکیب

چاول ۲۲ ٹا	پاؤ سیر
کھن	آدھ پاؤ
مانہ دہ چینی پس ہوئی	آدھ پاؤ
اندھ	ایک عدد

چاول کو دھو کر کنگر چن دیجئے۔ اور سایہ میں خشک کر کے آٹا  
پس دیجئے۔ اور ایک کپڑے میں مچان کر پاؤ سیر آٹا الگ کر لیجئے۔ اس میں کھن  
ادھ چینی اچھی طرح ملا لیجئے۔ ہائی آٹا خشک کرنا چاہیئے کہ آٹا بیلنے کے قابل رہے۔  
بہت پتلانہ ہو جائے سبکٹ کے برابر نہ زیادہ پتلانہ زیادہ موٹا بیلنا چاہیئے۔ اور

کسی چیز یا سانچوں سے چھوٹا گول بسکٹ کاٹ لیجئے۔ اور دھیمی آگ سے بجھتی ہیں  
پکلیجئے۔

## آلوؤں کے بسکٹ

PATATO BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

آدھ سیر	میدہ
آدھ سیر	آلوؤں کی باریک ٹپھی
حب فرویت	نمک
آدھ پاؤ	خالص گھی، مکھن یا بنا سیتی آئل
۹ ماشہ	سوڈا بائی کارب
۹ ماشہ	سیاہ مرزج لپی ہوئی
حب طریق معلومہ بسکٹ تیار کر لیں۔	

## عمدہ قسم کے بسکٹ

## DILICIOUS BISCUITS

### اجزاء ترکیب تیاری

دو پونڈ	میدہ
دو ڈرام	کاربونٹ آف ایسٹیا
چار اونس	سفید دانہ ارجنٹی یا ریک لسی ہوئی
چار اونس	کھن
ایک عدد	انڈہ

سب اشیاء باہم آمیز کر کے دودھ میں خمیر کر لیں۔ اور حل  
اکے لیکٹ نہالیں۔

### دوسری ترکیب

آدھ سیر	میدہ
آدھ سیر	چینی دانہ یا ریک لسی ہوئی
دو تولہ	گلاب
ایک تولہ	دھنیا پا ہوا
سات عدد	انڈے
آدھ پاؤ	گھی

ان سب کو اچھی طرح ملایے اور دھیتے کا سفوف ڈالیں اور

کھڑکوندیجئے۔ اور سانچے میں بھر کر ٹکھاں نہالیں۔ اور پھر انڈے توڑ کر سب پر ملے۔  
 امد ستوری سی چنی چھڑک دیجئے۔ پھر بہت نرم آٹے کی گھٹی میں پد پٹ پر رکھ دیجئے۔  
 جب پھول جائیں نکال دیجئے۔ لیکن جب پھر کھٹی ٹھنڈی ہو جائے اسی میں رکھ دیجئے۔  
 رات بھر اسی طرح رہنے دیجئے۔ بہت ہی مزیدار ہوتے ہیں۔

## ٹھیکے بسکٹ تیار کرنے کی تیسری ترکیب

اجزاء اور ترکیب تیاری

دو پونڈ

عمدہ میدہ

تین اولس

بکھن

سفید دانہ دار چنی نہایت باریک لپی ہوئی چار اولس

اولا بکھن کو میدہ میں اچھی طرح ملائیں اس میں دودھ ڈال کر

سخت خمیر کر کے گوندھ لیں۔ بعد ازاں تھائی آٹے موٹے پیرے بنائیں۔ اور سا بچھیں

کے ذریعہ پکالیں۔

## ٹھیکے بسکٹ تیار کرنے کی چوتھی ترکیب

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ

ایک پیر

گھی اصلی یا دیمیل آئل تین پاؤ  
 دانہ دار چینی نہایت باریک لپی ہوئی تین پاؤ  
 تینوں کو باہم خوب ملائیں - اور پھر پر ڈال کر ہاتھ سے خوب ملیں -  
 بعد ازاں اندھے کی تھوڑی سی سفیدی اور زردی ملائیں - اور گول گول ٹکیاں  
 بنا کر بلیڈ سے ہل کر اوپر نیچے کھینچے کی آگ دیں - مثل نان خطائی کے بہت جلد  
 بکٹ تیار ہوں گے -

## مٹھے بکٹ تیار کرنے کی پانچویں ترکیب

### اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر  
 گھی آدھ پاؤ  
 دانہ دار چینی نہایت باریک لپی ہوئی آدھ پاؤ  
 سوڈا بائی کارب ۵ ماشہ  
 جلد اجزاء اہم ملائیں - اور اچھی طرح سے گوندھنے کے بعد پانچوں  
 کے ذریعہ بکٹ تشکیل کرنے سے سبھی میں پکاتیں -

# پٹھے بسکٹ تیار کرنیکی چھٹی ترکیب

## اجزاء اور ترکیب تیاری

سفید دانہ دار چینی یا دیک لسی ہوئی ایک پونڈ

انڈے کی زردی ایک پونڈ

میدہ ایک پونڈ

گرم پانی نصف پیالہ

ان سب کو ملا کر گوندہ کر بسکٹ بنالیں۔ اقد تنگ ٹین میں کاغذ

لگا کر اس میں یہ بسکٹ رکھیں اور پکالیں۔

# خوش ذائقہ بسکٹوں کا ایک اور فارمولہ

## اجزاء اور ترکیب تیاری

عمدہ سفید میدہ آٹھ پونڈ

نوت شوگر آٹھ اونس

کھن آٹھ اونس

نصفہ یا پانی ایک کوارٹ



نصف اولس

سوفت

تمام اشیاء کو ملا کر حسب طریقہ مذکورہ بالابکٹ بنالیں۔

# ناروج بکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

چھ پونڈ  
آٹا یا دالیں اولس

میدہ  
لکھن

ایک کواٹ

دودھ

سفیدہ اذکار چینی نہایت باریک پس ہونی بقدر ذائقہ

آدھا دودھ خوب گرم کر لیں۔ پھر اس میں خمیر کا معطر اس قدر

ملا دیں۔ کہ دودھ ترش ہو جاوے، پھر اس میں ایک پونڈ میدہ ملا کر خمیر کے گرم جگہ

رکھ دیں۔ پھر بقایا دودھ گرم کر کے اس میں لکھن ملا کر میدہ میں ملا دیں۔ اور پھر

یہ سب خمیر شدہ میدہ میں ملا دیں۔ پھر اس کو گرم جگہ رکھ دیں۔ کہ دو بارہ

پھول آوے۔ فی پونڈ اٹھا رہ یا ہمیں حصہ کر کے لبکٹ بنالیں۔ پھر ملپٹ کو لکھن

سے چھڑک کر اس پر لبکٹ رکھ دیں۔ اور کٹانے سے گود کر ان میں سوراخ کر دیں۔

جیسا کہ دستور ہے۔ پھر انکو نرم بھٹی میں رکھ کر پکالیں۔ اس قسم کے لبکٹ ناروج

میں بناتے جاتے ہیں۔ لیکن وہاں بھٹی کے فرش پر رکھ کر پکاتے ہیں۔ جو خستہ اور

کہا کرتے ہوتے ہیں۔ لندن میں انکو دو دھکے لیکٹ کہتے ہیں۔ یہ بچوں کے لئے زیادہ استعمال کئے جاتے ہیں۔ ان کے مختلف نام ہیں۔ مثلاً فنکر لیکٹ، جان لیکٹ چائے کے لیکٹ، کریم لیکٹ وغیرہ وغیرہ ناموں کے ساتھ ان کی شکل مختلف ہوا کرتی ہے۔ اور ذائقہ بھی مختلف ہوا کرتا ہے۔

## ایک اور ترکیب

ایک سیر

میدہ

ماندار سفید چینی نہایت باریک لسی ہوئی ۵ چمٹا تک

لصف سیر

کریم

ہائی کاربونیٹ آف سوڈا ۹ ماشہ

چینی میدہ میں ملا لیں۔ اور سوڈا بھی آمیز کر لیں۔ پھر کریم ملا کر

بائند آٹا کے گوندھ لیں۔ اگر پانی کی ضرورت محسوس کریں۔ تو وہ بھی حسب ضرورت

م شامل کر لیں۔

## بکٹ ڈرام

(بتا شہر لیکٹ)

یہ باتھوں کے برابر چھوٹے بکٹ ہوا کرتے ہیں۔ جن کے تیار کرنے

کی ترکیب حسب ذیل ہے۔

چھ انڈوں کی سفیدی اور زردی باہم سمیٹ کر ملا دیں۔ پھر اس میں ایک پونڈ میدہ ملا کر تھوڑے سے پانی سے اسے گوندھیں۔ پانی کے عرض دو دو بھی ڈال سکتے ہیں۔ زیرہ یا سونف کسی قدر خوشبو کیلئے ملا لیں۔ یہ سب ایک پونڈ میدہ کے لئے کافی ہے۔ پس سب کو اچھی طرح ملا کر تباشہ کی مانند کاغذ پر بڑیاں تراش لیں۔ اور ان پر پسی ہوئی چینی چھڑک کر بھٹی میں پکالیں۔ آٹھ معتدل ہو۔

## دوسری ترکیب

میدہ  
مکھن پنٹیا ہوا  
ایک پونڈ  
ساتھ سے چھ پونڈ  
باریک لپی ہوئی سفید دانہ دار چینی ۵ اونس  
انڈوں کی زردی  
پانچ عدد  
سب کو ملا کر حسب ترکیب بالابکٹ بنا کر پکالیں۔

## تیسری ترکیب

ایک پونڈ مکھن پنٹیا کر بطور بالائی بنا لیں۔ پھر اس میں میدہ آٹھ اونس چینی تین اونس ۳ انڈوں کی زردی، بالائی کے دو چمچے، قدرے زیرہ۔ سب اشیاء کو حسب ترکیب مندرجہ بالا ملا کر لکٹ بنا لیں۔ اور معتدل آگ کی بھٹی میں پکالیں۔ اگر دل چاہے تو دانہ دار چینی اوپر لگا کر پکاتیں۔

# کافی بسکٹ

## COFFEE BISCUITS

۱/۲ پونڈ مکھن کو کم پونڈ میڈہ میں ملائیں۔ چار انڈے توڑ کر ان کو تھوڑے دودھ کے ساتھ خوب کھینچیں۔ پھر اس میں میڈہ ملائیں۔ اور خوب گوندھ لیں۔ بعد ازاں بیل کر چوڑی ٹکیہ بنا لیں جو ۱/۲ انچ موٹی ہو۔ اس کو ساخنوں سے کاٹ کر بسکٹ بنا لیں۔ اور گود کر معتدل کھٹی میں پکائیں۔ اس قسم کے بسکٹ پک کر اکثر بل کھا جایا کرتے ہیں۔

# خاردار بسکٹ

اس بسکٹ کی شکل گول ہوتی ہے۔ اور تمام بدن پر کرٹیا کی مانند خار ہوتے ہیں۔ بعض وقت اس کے وہ نون سرے اور پوکھم کھا کر مٹے ہوئے ہوتے ہیں۔ اس وقت اس کو انگوٹھی نما بسکٹ کہتے ہیں۔ اس کے اجزاء یہ ہیں۔

دھاتی پونڈ

ایک پونڈ

بارہ اونس

میڈہ

چینی

مکھن

انڈس ۵ عدد

لیوں کا ست قدرے ۔

سب سے پہلے مکھن کو پھینٹ کر ملائی کی طرح بنالیں ۔ پھر اس میں  
پسی ہوئی چینی اور لیوں کا ست ملا دیں ۔ پھر انڈوں کی زردی اور سفیدی کو پھینٹ  
کر ملا دیں ۔ اسی انداز کو میدہ ملا دیں ۔ پھر انکو سانچوں میں بھر کر مذکورہ شکل کا بنالیں ۔  
اور سبھی میں جو تیز ہو پکالیں ۔ بعض وقت یہ لکٹ ڈالائی اپنی لمبے اور لمبے اپنی موٹے  
بنائے جلتے ہیں ۔

# کیپٹن بکٹ

CAPTAIN BISCUITS

یہ بکٹ تین قسم کے بنتے ہیں ۔ اور فوجی سپاہی انہیں بہت  
پسند کرتے ہیں ۔ کبھی پیپر کے ساتھ اور کبھی مکھن کے ساتھ اور کبھی چلتے کے ساتھ  
کھاتے ہیں ۔ صرف موٹائی اور قد و قامت کا فرق ہو اگر تمہے ۔  
اجزا

سات پونڈ  
چھ یا آٹھ اونس  
ایک کوارٹ

میدہ  
مکھن  
دودھ

میدہ اور کھن باہم ملا لیں۔ اور دودھ کے ساتھ گوندھ لیں۔  
 پھر اس کو بلی کر نصف انچ موٹا گول ٹکڑا بنالیں۔ پھر حسب طریقہ معلوم لکٹ  
 کاٹ کر گوندھ لیں۔ پھر نیز سجھٹی میں رکھ کر دنس بارہ منٹ میں پکالیں۔  
 ایک اور قسم کے لکٹ بہت موٹے ہوتے ہیں۔ جن کو دونوں  
 طرف سے گوندھتے ہیں۔ مگر ہر طرف کا گوندنا دار پار نہیں ہوتا۔ بلکہ نصف تک رہ  
 جاتا ہے۔ اس قسم کے لکٹوں کو کھن سے چپڑ کر استعمال کرتے ہیں۔ تیسری قسم  
 کے لکٹ بہت نیچے ہوتے ہیں۔ نیز قد میں چھوٹے ہوتے ہیں۔ جو کھانے میں بہت  
 نرگڑے ہوتے ہیں۔

# آلیور بکٹ

OLIVER BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

چار پونڈ

میدہ

۱/۲ پونڈ

کھن

سوا پونٹ

دودھ

خمیر کرنے والا مصالحہ جسے میٹھا کہتے ہیں۔ قدرے آئینز  
 کر کے سب کو ملا کر گوندھ لیں۔ اور چکلا پر بلی کر پھیلا دیں۔ پھر کس موٹے سے

گود ڈالیں۔ بڑے بڑے سارخانوں میں گودنے کا طریقہ یہ ہے۔ کہ بہت سے بکٹا  
 اوپر تلے رکھ کر لمبی لمبی سلاخوں سے ایک ساتھ سودا خانہ کر دیتے ہیں۔ کہ سب  
 کے دار پار سودا خانہ ہو جائیں۔ تب سب کو جدا کر لیں۔ اور ٹین پر قطاریں  
 باندھ کر رکھ دیں۔ اور نرم آگ کی سمٹی میں پکا لیں۔

## پرس برگ بکٹ

حب معمول میدہ اور مکھن ماکر بذریعہ دودھ گوندھ ڈالیں۔  
 اور خمیر قدرے سخت رکھیں۔ نرم نہ ہو۔ تب اس کے لیے لیے پیڑے بنالیں۔ جس  
 طرح سادہ بندہ بناتے ہیں۔ تاکہ پک کر بارہ انچ لمبے رہیں۔ ان کو آگ میں بہت زیادہ  
 نہ پکائیں۔ بلکہ جب قریب پکے ہوئے۔ تب سمٹی سے باہر نکال لیں۔ اور چھری سے  
 کاٹ کر سچائیں بنالیں۔ پھر ہر ایک سچائیک کے دو دو ٹکڑے کر ڈالیں۔ بعد ازاں  
 بادام لیکر انچ کے اوپر رکھ کر خشک کر ڈالیں۔ اور ہر ایک پسین کر چھلنی میں سے جھان  
 لیں۔ تب برابر کی چینی دانہ دار ملا کر اندر کی سفیدی میں ملا ڈالیں۔ چھری کے ذریعہ  
 پھاٹکوں پر لگا دیں۔ اور پھر ان کو پلیٹ پر قطار بنا کر رکھ دیں۔ ہر ایک میں دو انچ  
 کا فاصلہ رہے۔ تب ان کو تھوڑے تیز تاؤ میں رکھ کر خوب پکا لیں۔

# شپ بسکٹ

SHIP BISCUITS

## اجزاء اور ترکیب تیاری

یہ بسکٹ نہایت پرانی وضع کے ہیں۔ یہ عربی آدھ گندم اور پانی سے بنائے جاتے ہیں۔ اور دراصل ایک قسم کی روٹی ہے۔ جس کو پکا کر کرکڑا بنالیتے ہیں۔ ان کو انگینڈ میں ڈنگ کہتے ہیں۔ فرائز اور روس میں اس قسم کے بسکٹ نہایت ادنیٰ درجہ کے ہوتے ہیں۔ جن کو غریب لوگ زیادہ استعمال کرتے ہیں۔

ترکیب ان کے بنانے کی یہ ہے

گیہوں کا آٹا پانی سے گوندھ کر بسکٹ کی شکل کا بنالیں۔ اور سوئی سے چھید کر کھٹی میں اچھی طرح پکالیں۔

# اسفنج بسکٹ

SPONGE BISCUITS

## اجزاء اور ترکیب تیاری

بارہ انڈوں کی زردی آدھ گھنٹہ تک خوب بچھنٹی۔ پھر اس



میں ڈیڑھ پونڈ دانہ دار چینی کا سفوف ملا دیں۔ اور اس قدر پھینیں کہ جھاگ اٹھ آدے۔  
 پھر ان بارہ انڈوں کی سفیدی کو بھی خوب پھینیں۔ اور اس میں ملا دیں۔ پھر اس میں چودہ  
 اونس میدہ ملا کر دو لیٹروں کا چھلکا باریک کترا ہوا ملا کر خوب گوندھیں۔ پھر مین کے  
 ساپنوں میں بھر کر سطحی میں ایک گھنٹہ رکھیں۔ پھر نکال کر دانہ دار چینی ہر ایک کے سر پر  
 چھڑک کر دوبارہ سطحی میں رکھ کر پکالیں۔

## ہارڈ بسکٹ

HARD BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ

میدہ

دو اونس

کھن

اس قدر کے جن میں میدہ گندھ سکے

دودھ

کھن کو گرم کریں۔ اور گرم شدہ دودھ میں ملا دیں۔ پھر میدہ

کو اس سے گوندھ لیں۔ اور چمکا پر پل کر بسکٹ کاٹ لیں۔ پھر کٹنے سے اس میں

سوراخ کے تئیں چھ منٹ تک پکا لیں۔

# کامن بسکٹ

COMMON BISCUITS

## اجزاء اور ترکیب تیاری

چھ انڈوں کی زردی اور سفیدی کو ایک چمچ عرق کلاب اور ایک چمچ برانڈی میں ملا کر خوب پھینٹیں۔ پھر اس میں ایک اونس سفوف دھنیا تھوڑا تھوڑا کر کے ملائیں۔ پھر ان کو سانچوں کے ذریعہ جس شکل کے چاہیں بنا لیں۔ تب انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ہر ایک بسکٹ کے اوپر چڑھ دیں۔ اور دانہ دار چینی اوپر چھڑک کر کھینچی میں پکالیں۔

# فرنچ بسکٹ

FRENCH BISCUITS

## اجزاء اور ترکیب تیاری

نہ اڑو کے ایک طرف پلڑے میں تین انڈے ڈال کر ان کے برابر میدہ تول لیں۔ اور میدہ کے برابر پس ہوئی چینی لے لیں۔ پہلے تین انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹیں۔ جب جھاگ بن جاوے تب نصف اونس لیٹوں کا باریک کٹا ہوا اچھلا

اس میں ملا دیں۔ پھر اس میں میدہ اور چینی تھوڑی تھوڑی کر کے ملاتے جائیں۔ پھر انڈوں کی زردی ملا کر خمیر کر لیں۔ پھر سفیدی شکل کے بسکٹ بنا کر اوپر دانہ دار چینی چھڑک دیں۔ پھر پلٹ پر رکھ کر معتدل تاؤ کی بھٹی میں رکھ کر پکالیں۔ جب پک جاویں۔ تب چاقو سے پھانکیں کاٹ کر صندوق میں رکھ لیں۔

## سویٹ میٹ بسکٹ

SWEET MEAT BISCUITS

ایسوں کا چھلکا ہارک کتر اہوا۔ اور سنگترہ کے پھول ہر دو برابر وزن ملا کر اون دستہ میں خوب ہارک کوٹیں پھر خوبانی ہارہ بقدر مڈ چھووف شوگر تین اونس اور چار انڈوں کی زردی ملا دیں۔ پھر چار انڈوں کی سفیدی پھیٹ کر ملا کر خوب اچھی طرح خمیر کر لیں۔ پھر ٹین پر رکھ کر معتدل تاؤ کی بھٹی میں رکھ کر پکالیں۔

## پک ناک بسکٹ

اجزا اور ترکیب تیاری تازہ کھن دو اونس

میدہ ایک پونڈ  
 دونوں کو باہم ملا کر سہینٹ لیں۔ پھر اس میں آدھ چمچ بھر نمک  
 ڈواؤنس جینی۔ اور قدرے مدد ملا کر خوب گوندھیں۔ پھر اس کو بیل کو  
 مایچوں کے ذریعہ کاٹ کر بسکٹ بنالیں۔ اور کاٹے سے گودا لیں۔ پھر ٹین کی  
 پلیٹوں پر رکھ کر معتدل آبخ والی بھٹی میں پکالیں۔

## سوڈا کال بسکٹ

SODA BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ باریک چھانک بھر  
 مکھن ایک تولہ  
 نمک ایک چمچ  
 بائی کاربونیٹ آف سوڈا ایک چمچ

اس میں دودھ ملا کر خمیر کر لیں۔ اور نصف آبخ و مینرل کر  
 بسکٹ کاٹ لیں۔ اور ٹین پر رکھ کر پچیس منٹ تک پکالیں۔

# فروت بسکٹ

## FRUIT BISCUITS

ایک پونڈ میدہ ایک برتن میں ڈال کر آگ کے اوپر رکھیں کہ میدہ خوب گرم ہو جاوے پھر اس میں ایک پونڈ دانہ دار چینی چھڑک کر نرم آگ پر پکالیں۔ ہر ایک تبا شدہ ٹھنی کے برابر گول ہو پیندے میں قدرے جام لگا کر دوسرا تبا شدہ ساتھ جوڑ دیں۔ تاکہ جام دونوں بسکٹوں کے پیندوں میں پیوست ہو جاوے علاوہ جام کے گوند بھی اس مطلب کیلئے استعمال میں آسکتی ہے۔

## دوسری ترکیب

میدہ ایک سیر  
چینی دانہ دار نہایت باریک لپی ہوئی ایک پاؤ  
کھن، خالص گھی یا بھٹیل آئی ایک پاؤ  
بیکنگ پوڈر ۴ اشہ

سب چیزوں بطریق معلومہ گوندھ کر سانچے کے ذریعہ بسکٹ کاٹ کر بھٹی میں سینک لیں۔ بعد چمکانے کے بھٹی میں سے ایک آدمی ہر بسکٹ پر کریم لگاتا جلتے اور تیسرا آدمی ان با جام، پستہ، یا کاجو کی ہوائیاں یا چلغوزہ یا اخروٹ

وغیرہ کی گریاں باریک تراشی ہوئیں۔ جن میں سٹم حصہ سفید دانہ دار صفی ملی ہوئی ہو۔  
 پھر کٹا جائے جس سے کہ یہ میوہ جات لیکٹوں پر جم جائیں۔ پس تیار ہیں۔ اسی لیکٹوں  
 کو تیار کرنے کے بعد بڑی آہستگی کے ساتھ شیشے کے مربٹانوں میں رکھتے جائیں۔ یہ  
 نہایت ہی لذیذ بنتے ہیں۔

## میوہ کے لیکٹ

ایک عام ترکیب جو سب تراکیب سے عمدہ ہے۔ یہ ہے کہ جس قسم  
 کے میوہ کا لیکٹ بنانا ہو۔ وہ میوہ لے کر اسے پانی میں اس قدر پکائیں کہ لگ جائے  
 پھر اس حل شدہ میدہ میں برابر کی مہری ملا دیں۔ پھر اس مرکب کو ٹین کے سا بنوں  
 میں بھر کر سیکا دیں۔

## سیب کے لیکٹ

سیب چند عدد لاکر پانی میں اس قدر پکائیں کہ لگ جائیں تب  
 تاروں کی چھلنی میں دبا دیا کر اور مل کر چھان لیں۔ تب بقدر ذائقہ اس میں  
 لیموں کا ست یا تیل ملا دیں۔ اور اگر پسند ہو تو وہ ایک بوند لونگ کا تیل ملا دیں۔ پھر

سیب کے برابر چینی ملا کر خوب گوندھیں۔ تب چمک پر بیلین سے بیل کر چڑا کر کے لکڑی  
تریش لیں۔ جو ۱/۲ انچ موٹے ہوں۔ پھر ان کو نہایت نرم آٹے پر پکائیں۔ بعض  
اوقات جھٹی میں پکانے سے پہلے ان کو دھوپ میں سکھانا چاہئے۔

## بادام کے بسکٹ

ALMOND BISCUITS

### اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ	میدہ
ایک پونڈ	مہری سفید باؤیک پی ہوئی
سات تول	کھن
پانچ تولہ	بادام

بادام گھوٹ کر باقی سب اشیاء ملا کر گوندھ لیں۔  
اور حسب طریق معلومہ بسکٹ کاٹ کر نرم جھٹی میں پکائیں۔

## دوسرا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری  
ایک سیبر

مصری باریک لہی ہوئی ایک پاؤ

بادام ایک پاؤ

سوڈا بائی کارب 4 ماشہ

اول باداموں کو خوب اچھی طرح سے گھوٹیں اور دیگر اشیاء آمیز  
کے بطریق بالا بذریعہ ساچوں کے لبکٹ تشکیل کر کے بھٹی میں پکالیں۔

# کوکنٹ بکٹ

COCONUT BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک عدد ثابت ناریل لیکر اس کو کدہ کش کر لیں۔ کہ باریک  
تراشا جاسکے۔ پھر ناریل کے برابر سفید مصری ملا کر بارہ انڈوں کی زردی ملا کر  
خوب چھنٹیں۔ تب قدرے میدہ ملا کر خمیر کو کے کاغذ پر اس کی بڑیاں کاٹیں  
اور نرم آگ پر پکالیں۔

مندرجہ بالا ترکیب تو عمدہ ہے ہی لیکن اب

ایک اور بہترین فارمولہ ملاحظہ فرمائیے  
اجزاء اور ترکیب تیاری۔ میدہ ایک سپر



ناریل باریک کدو کش کیا ہوا آدھ پاؤ  
 مکھن، خالص گھی، یا جھیل آیل آدھ پاؤ  
 سفید معری مانند سرمہ کے باریک پسی ہوئی سوا پاؤ  
 سوڈا بالی کار بونیٹ ۹ ماشہ

ناریل میدہ میں آمیز کریں۔ اور سوڈا ملائیں۔ بعدہ مکھن، گھی،  
 جھیل آیل ملائیں۔ پھر چینی کی چاشنی میں جو کہ پہلے سے ہی تیار کر کے رکھی ہوئی ہو،  
 زندہ کر بسکٹ بطریق معلوم تیار کریں۔

## آرنج بسکٹ

ORANGE BISCUITS

جزا اور ترکیب تیاری

دو تین سونترہ ثابت نیکران کو پانی میں ابالیں۔ اسی طرح تین  
 مرتبہ ابال ڈالیں۔ تاکہ انکی کڑواہٹ دور ہو جاوے پھر ان کو کاٹ کر اندر  
 منفراد و عرق نکال کر جدا کریں۔ اوپر کا چھلکا ہاون دستہ میں خوب کوٹیں۔ اور  
 ابراہی معری ملا دیں۔ پھر چینی کی رکابی پر لیپ کر کے دھوپ میں رکھ دیں۔ جب  
 خشک ہو جاوے۔ تب چاقو سے جس شکل کا بسکٹ چاہیں۔ تراش لیں۔ دوسرا  
 رخ بھی بدل کر کھا لیں۔ رنگستان میں یہ طرے کام آتے ہیں۔ اور مغوی معدہ ہیں۔

شکاریوں کے لئے بھی یہ بہت ہی مفید ہے۔

## آرنج بسکٹ بنانے کی ایک اور ترکیب

ایک سنگترہ کی پھانکوں کو ہاون دستے میں ڈال لیں اور اس میں عرق بھی ڈال کر خوب کوٹیں۔ جب لگدی سی بن جائے اس میں آم کا مربہ ڈوچھپ کر شکہ سفید پانچ تولہ اور چار انڈوں کی زردی۔ یہ سب اشیاء ڈال کر بسکٹ بنائیں اور پکانے سے پیشتر ان کے اوپر انڈوں کی سفیدی چھڑویں۔

## آرنج بسکٹ بنانے کا تیسرا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر  
میری سفید عمدہ قسم مائڈمر کے باریک لپی ہوئی ایک پاؤ  
سائیکل ایسٹ  
۴ ماشہ

سنگڑے کے چھلکوں کا مربہ مارلیٹ آدھ پاؤ

گھی، مکھن، یا دھبیل آیل آدھ پاؤ

پہلے میدہ میں گھی مکھن یا دھبیل آیل آمیز کر دیں۔ پھر مٹھوڑا سا

پانی آمیز کر دیں۔ پھر سائٹرک ایسڈ کو مٹھری کی چاشنی میں ملا لیں۔ زراں بعد سنگڑے

کے چھلکوں کا مربہ پس کر میدہ میں ملا لیں۔ اس کے بعد جلد اشیا راہم آمیز کر کے

اچھی طرح سے گوندھیں۔ اور روٹی کی طرح بیل کر سانبجوں کے ذریعہ سکٹ تشکیل کر کے

بھٹی میں سینک لیں۔ پس اعلیٰ قسم کے لذیذ خوشبو دار اور مفرح سکٹ تیار

ہیں۔ مارلیٹ تیار کرنے کا فارمولہ ذیل میں ملاحظہ فرمادیں۔

## مارلیٹ

### MARMALADE

سنگڑے یا مالٹے کرمان کا چھلکے کر پیاز کے ٹپے کی طرح اسے

کاٹ کر پانی میں خوب ہال لیں۔ تاکہ ان کا کڑوا پن جاتا رہے۔ باقی چھلکوں کو بھی اسی

طرح کاٹ کر ان کا کڑوا پن دور کر دیں۔ اندھ پھر انہیں رس اور گودے کے ساتھ

ملا کر ایک گھنٹہ تک ابالیں۔ اندھ پھر کپڑے میں چھان لیں۔ اس جھینے ہوئے پانی میں

تین چار لیوں نچوڑ دیں۔ بعد ازاں اس میں تین چوتھائی وزن کے برابر کھانڈ ملا کر آگ

پر نکالیں۔ مٹھوڑی دیر پکنے کے بعد جو چھلکے پہلے کاٹ کر بنائے تھے۔ وہ بھی ملا دیں۔ اس کو

اتنا پکائیں کہ درجہ حرارت ۲۱۰ فارن ہیٹ تک پہنچ جائے۔ دس وقت اگر اسے چھپے بچے گرا دیا جائے تو ٹوٹھڑے بن کر گرے گا، پھر اسے نیچے اتار کر ذرا ٹھنڈا کر لیں۔  
 جون ہی درجہ حرارت ۲۰۰ فارن ہیٹ پر آئے۔ اسے گرم بوتلوں یا ڈبوں میں بھر کر انہیں بند کر دیں۔ بند کرنے کے بعد دما ہلا دیں۔

# لیمن بسکٹ یا لیموں کے بسکٹ

LEMON BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

ساڑھے پانچ پونڈ

میدہ

بارہ اونس

کھن

ایک پونڈ

چینی

ایک پنٹ

دو دھیا پانی

بقدر ذائقہ

لیموں کا ست

سکو باہم ملا لیں۔ تب حسب طریقہ معلوم بسکٹ بنا کر کھالیں۔

# چھوہاروں کے لیکٹ اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ	میدہ
چار چٹانک	گھی عمدہ
آدھ پاؤ	دودھ
ایک چٹانک	گلاب کا عرق
ایک پاؤ	چینی
ایک ایک چٹانک	پستہ اور بادام
آدھ پاؤ	چھوہارے

چھوہاروں کو عرق گلاب میں ملا کر اچھی طرح سپن لیا جائے اور پستہ اور پستہ کو باریک تراش کر اس میں ملا دیا جائے۔ دوسری طرف میدہ دودھ گھی۔ شکر کو ملا کر خوب اچھی طرح ملا کر چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائے جائیں۔ اور دو دو پیڑوں کے درمیان چھوڑ کر بادام اور پستہ کا تھوڑا تھوڑا مرکب رکھ لیجئے انہیں لیکٹ کے برابر پھیلا لیجئے۔ اور حسب طریق بالا پکا لیجئے۔ نہایت ہی خوش ذائقہ لیکٹ تیار ہوں گے۔

# سنگھاڑوں کے بسکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

تین پاؤ

آرد سنگھاڑہ

ایک پاؤ

میدہ

کھن، خالص گھی یا پمٹھیل آئل ایک پاؤ

سفید صبری سرکہ کی اتھہ ہار یک پس ہر ٹی ایک پاؤ

فوماشہ

بمکنگ پورہ

حسب طریق معلوم بسکٹ تیار کر لیں۔ پہلے جلد ایشیا روگو گوندھ

اور زان بعد سا پھون کے ذریعہ بسکٹ تشکیل کر کے بھیجی میں پکالیں۔

# سید بسکٹ (زیرہ کے بسکٹ)

SEED BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

لنچ حب ذیل ہے

سات پونڈ

میدہ

چینی نم خوردہ	ایک پونڈ
نمک	۴ اونس
زیرہ	نصف اونس
دودھ	ایک کوارٹ

سب اجزاء کا گوندھ لیں۔ اور ضرورت سے زیادہ خمیر نہ کریں۔  
اس کو بیل کر شیٹ بنالیں۔ جو بقدر  $\frac{1}{4}$  انچ موٹی ہو۔ پھر لاٹ کر گول بکٹ  
لیں۔ اور سوٹیوں سے چھید ڈالیں۔ پھر انڈوں کی سفیدی اور پر لگا کر سجھٹی میں  
لیں۔

## جھربکٹ (سونٹھ کے بکٹ)

GINGER BISCUITS

یہ اور ترکیب تیاری

میدہ	تین پاؤ
سوچی	ایک پاؤ
چینی سفید دانہ دار ہارک لسی ہوئی	ایک پاؤ
سونٹھ ہارک لسی ہوئی	اکھ کپڑ چھان کی ہوئی چار تولہ
بکینگ پوڈ	۱۹ ماشہ

کھن ، خالص گھی یا ویکٹیل آئل آدھ پاؤ

سونٹھ میدہ اور سوچی میں ملا لیں۔ چینی کا شربت تیار کر کے ان آمیز کریں۔ اور باقی اجزاء بھی بطریق معلوم ملا کر گوندھ لیں۔ پھر بندریہ سا پختہ بکٹ تشکیل کر کے جھٹی میں پکالیں۔

## خوبانی کے بکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

پکی ہوئی خوبانیاں لاکر اندر سے گھٹلیاں نکال ڈالیں۔ ایک پونڈ گودے میں۔ ایک پونڈ لوف شوگر ملا دیں۔ اور دونوں کو پاؤ گوندھ لیں۔ پھر ان کو کاغذ پر لپیٹ کر یا تباث کی طرح پھیٹ پر گرا کر بکٹ بندہ انکو نرم آگ پر پکادیں۔ بعد تیاری ان کو ٹین کے ڈبوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

## مکی کے بکٹ

اجزاء اور ترکیب تیاری

تین پاؤ

مکی کا آٹا



میدہ ایک پاؤ  
سفید دانہ دار چینی ہارکے پسی ہوئی ایک پاؤ  
کھن، خاص گھی یا وکھٹیل آیل ایک پاؤ  
نمک حسب ذائقہ  
بیکنگ پوڈر ۹ ماشہ

بطریق معلومہ عملہ اجزاء گوندھ کر ادرہ مانند روٹی کے بلی کر بندریہ  
سایچول کے بکٹ تشکیل کر کے بھٹی میں پکائیوں۔ اور بعد تیار ہونے کے شیشے کے وزناول  
میں ڈال لیوں۔

# امریکن بکٹ

AMERICAN BISCUITS

اجزاء اور ترکیب تیاری

عده میدہ ساڑھے تین بیر  
تازہ کھن آٹھ ادنس  
دودھ ایک پائٹ

سب کو ملا کر حسب طریقہ معلومہ گوندھ لیں۔ پھر ان کو بلی کر اور  
ایچے سے کٹ کر ہر ایک ٹکڑا آٹھ ادنس کا بنائیں۔ پھر کانٹے سے گود کر سائچ

سے اوپر نشان بنادیں۔ تب معطل آپیج کی کھٹی میں پھالیں۔ یا اخروٹ کے برابر  
گول گیند کی طرح بنالیں۔ پھر پکا کر استعمال کریں۔

# آلوؤں کے بسکٹ

PATATO BISCUITS

بسکٹ بنانے کا ایک اور امریکن نسخہ  
اجزاء اور ترکیب تیاری

تین چوتھائی پیالہ

شارٹنگ

لصف پیالہ

چینی

اُبلے ہوئے اور چھلے ہوئے آلو پیسے ہوئے ایک پیالہ

ڈیڑ چمچ

نمک

ایک ٹمپک

خمیر

شیر گرم پانی ٹمپک حل کر کے لئے  $\frac{1}{4}$  پیالہ

$\frac{1}{4}$  پیالہ

میدہ

شارٹنگ، چینی، پیسے ہوئے آلو، نمک اور مددہ کو ملا کر

اس مرکب میں ایک پیالہ میدہ ملا دیں۔ اور خمیر کی ٹمپک کو پانی میں اسی طرح حل

کے مندرجہ بالا مرکب میں ملا دیں۔ اگر چاہیں تو شاد رنگ کی مقدار تین چوتھائی کلو سے ایک پیالہ کی جاسکتی ہے۔ اور چینی کی مقدار بھی بڑھانے کا نصف پیالہ سے چوتھائی پیالہ تک لے جانی جاسکتی ہے۔

جب مندرجہ بالا تمام اشیاء اچھی طرح مل کر یکجان ہو جائیں اب ان کو کسی چیز سے ڈانپ کر رکھ دیں۔ اور خیر پیدا ہونے دیں۔ یعنی اس طرح لکھا ہوا مرکب جب ابھر کر یا پھول کر اپنی پہلی جگہ سے زائد جگہ گھیرے تب جان لیں اس میں خیر پیدا ہونے کا عمل پیدا ہو چکا ہے۔ خیر کا عمل ہونے سے چیز وزن میں معلوم دیتی ہے۔ جیسے کہ دھنی ہوئی روٹی بہت جگہ گھیر رہے۔ اب جبکہ خیر کا عمل ہو چکا ہے۔ اس میں بقایا ساڑھے چار حصہ میدہ بھی ملا کر اچھی طرح یکجان لیں۔ اور پہلے کی طرح اسے بھی ڈھک کر رکھ دیں۔ تاکہ اس میں بھی خیر اٹھ آئے۔

جب اس طرح کا خیر بالکل مکمل ہو جائے تو اس مرکب کو گڑا ہائی نکال کر آٹا گوندھنے والے تختے پر ڈال دیں۔ تختے پر مرکب کو ڈالنے سے پہلے اس تختہ کو اس کے کادھوڑا ضرور ڈال دیں۔ بعد ازاں زوردار ہاتھوں سے لے گوندھ کر اسے بیلین کی مدد سے چوتھائی انچ موٹائی سمایل لیں جب بیلین لکھی گئی ختم ہو جائے تب حسب پسند سانچوں کی مدد سے خوشنما یکساں سائز کے چھوٹے چھوٹے گول، مستطیل یا بیضوی بکٹ لاٹ لیں۔ ان کے ہوتے تیار شدہ دو بکٹوں کے درمیان کھن کی ایک تیلی سی تہ جاکر آپس میں جوڑ دیں۔ اب بکٹوں کو ٹھنڈی جگہ پر رکھ دیں۔ اس مطلب کے لئے ریفریجریٹر بہتر رہتا ہے۔ ہندوں کے بعد بکٹ کی پینٹنگ نکال کر کھن کے اندر رکھ کر نکالیں۔ ان کے پکانے

کے ۴۶۵ ڈگری فارن ہیٹ کی حرارت درکار ہوتی ہے۔ اور مندرجہ بالا معیار سے بیکری ۳۵، ۳۶ تک چھوٹے بسکٹ بن سکے ہیں۔ یہ بسکٹ نہایت ہی لذیذ ہوتے ہیں۔

## آٹے کے بسکٹ

بازاری بسکٹ بننے ہونے کے باعث آجکل لوگ آٹے کے بسکٹ بنوا رہے ہیں۔ یہ بسکٹ ستے ہونے کے سبب درمیانہ طبقہ کے لئے ایک نعمت سے کم نہیں ہیں۔ ان سے ناشتہ کے وقت جہاں بچوں کا دل بہلایا جاسکتا ہے۔ وہاں مہمانوں کی خاطر مدارات بھی کی جاسکتی ہے۔ نحو ملاحظہ فرمائیے۔

آٹا  
خاص گھی یا بھٹیلا آیل  
وانہ دار چینی ہارک پسی ہوئی  
سیر  
سواٹ سیر  
موڈا بائی کارب  
نوشار  
ڈیائی تول  
ڈیائی تول

سب سے پہلے چینی اور گھی ملا کر خوب پھینٹیں۔ اب اس میں سوڈا اور نوشار ملا کر بارہ پھینٹ دیں۔ اور پھر آٹا ملا کر دودھ کی مدد سے سمٹے

اٹنے کی مانند گوندھ لیں۔ اور پھر حسب طریقہ اسے بلیں کی مدد سے بلی کو تپا کر پانچ  
تھنڈے ڈالیں، حسب خواہش اشکال میں بکٹ تشکیل کر کے بھیجیں پالیں۔ پکڑنے  
سے پہلے اگر مرضی ہو تو کترا ہوا پستانہ، موٹی الابچی کے پے ہوتے والے بکٹوں پر لگا سکے  
ہیں۔ یہ اٹنے کے بہترین بکٹ ہیں۔

## داد خارش حیل وغیرہ امراض جلد کی اکثر دوا

یہ وہ دوا ہے جو پرانی سے پرانی خارش داد

حیل ایگزیم وغیرہ تمام امراض جلد کو چند روز کے استعمال سے

ہی بالکل ختم کر دیتی ہے چاہے پس ہی کیوں نہ پڑ گیا ہو میری تکلیف

سے تڑپ رہا ہو مگر پہلی دفعہ کے لگاتے ہی زور ختم ہو جائے گا۔ وقت

ضرورت ضرور آزمائیں۔ قیمت ایک روپیہ محصول الگ

۳ ڈبیاں ایک سا نمونہ گانے پر یہ محصول الگ تین روپیہ

میگنیٹو فارسی (BG)، رام نگر، گاندہ ہی ٹیڈو ملی ۷۰

# مقوی معدہ ہاضمہ کی بہترین دوا

اگر آپ نے بلا ضرورت قسم قسم کے چورن کھا کر کے  
معدہ کو بگاڑ لیا ہے۔ یا اگر میوں میں برف کے زیادہ استعمال  
سردیوں میں تیز چائے پی کر یا اوٹ پٹانگ چیزیں کھا کر اپنے معدہ  
کو بگاڑ لیا ہے۔ اذہاب ٹھنڈی چیزیں پیٹ میں اچھا رہا اور سرد  
درد پیدا کر دیتی ہیں اور گرم چیزیں کھانے سے سر میں چکر یا پاخانہ  
میں پیلاہن۔ منہ کا ذائقہ کڑا ہونے لگتا ہے۔ تو یقیناً یہ دوا آپ  
کے معدہ کی ذائقہ شد قوت کو دوبارہ بحال کرنے میں فائدہ مند  
قیمت فی شیشی تین روپیہ ایک محصول الگ تین شیشی ایک ساتھ منگوائے پتہ  
میگنیٹو فارسی (BG) رام نگر گاندھی نگر دہلی

ڈبل روٹی

# پرانے نزلہ زکام کی تیرہ دوا میگنیٹو کا نزمیہ

نزلہ زکام چاہے کتنا پرانا کیوں نہ ہو۔ اور چلے

ہر موسم میں بہنے والا ہی کیوں نہ ہو۔ ہماری یہ دوا چند روز

میں ہی اس سے شرطیہ نجات دلا دیتی ہے۔ یہ نہ بھولے کہ اکثر

نزلہ کے خراب ہو جانے سے جوانی میں ہی بال سفید ہو جاتے ہیں

اور دماغ اس قدر کمزور ہو جاتا ہے کہ کچھ بھی دماغی کام کرنا مشکل ہو جاتا

ہے۔ لہذا آپ کا نزلہ کسی بھی دوا سے ٹھیک نہ ہو تو فوراً ہماری دوا

منگا کر استعمال کریں۔ چند روز میں ہی اپنا اثر دکھا دیگی۔

قیمت دو روپے آٹھ آنے فی شیشی۔ تین شیشی ایک ساتھ منگانے پر پھر رات

میگنیٹو فارسیسی (BG) رام نگر گاندھی نگر دہلی ۷۷



# ڈبل روٹی (عام فارمولہ)

میدہ پیسٹ  
دو سیر ۲ چھٹانک

میدہ میں خمیر ہارنیک کر کے ملائیں۔ اور سکٹ کے مادے سے  
قدرے ملائم گوندھ لیں۔ اور تھوڑی دیر تک رکھا رہنے دیں۔ جب خمیر اٹھ اٹے  
تو ڈبل روٹی کے سانچوں میں بھر کر کھٹی میں پکالیں۔

# ڈبل روٹی تیار کرنے کی دوسری ترکیب

میدہ سوچی  
تین سیر خمیر  
چار چھٹانک چینی  
دو چھٹانک

گرم دودھ پانچ سیر

نمک ایک توڑ

تمام اشیاء کو دودھ کی مدد سے گوندھیں۔ اب اس گوندھے ہوئے آٹے کو ایک دو گنٹھ کے لئے گرم جگہ پر رکھ دیں۔ اب کرنے سے آٹے میں خمیر اٹھ آئے گا۔ اب خمیر شدہ آٹے کو سانچوں میں ڈالتے جاویں۔ اور اوپر کی سطح چھری سے ہموار کر لیں۔ پھر کھٹی میں مکھ کر پھالیں۔

مندرجہ بالا نسخہ میں میں نے چار چھٹانک خمیر ڈالنے کے متعلق عرض

کی ہے۔ خمیر بنانے کا مستند نسخہ ذیل میں درج کیا جاتا ہے۔

جاول یا باریک پسا ہوا آٹا ایک سیر

سوڈا بائی کاربونیٹ بارہ چھٹانک

ٹارٹرائک ایسڈ سفوف آدھ سیر

ان تمام اشیاء کو میویدہ کی طرح باریک کر کے باہم آمیز کر کے

یکجان کر لیں۔ بکینگ پوڈر تیار ہے۔

# ڈبل روٹی تیار کر کے ایک اور ترکیب

## (سامان)

تین سیر

میویدہ

چینی  
نک  
آٹھ چمچے بڑے (ٹیل سپونی نل)  
آٹھ چمچے بڑے  
آٹھ چمچے بڑے

## تیار کرنے کا طریقہ

ایک بڑے برتن میں تمام اجزاء ملائیں۔ پھر چار میسر گرم پانی میں ڈال کر ملائیں۔ پھر گرم کبیل میں لپیٹ کر ساری رات رکھ دیں۔ ایک صاف کپڑا اور لحاف اوپر دیدیں۔ صبح خیراٹھ آویگا۔ پھر اس میں اس قدر خشک میدہ ملائیں کہ روٹی کے قابل ہو جائے۔ اب ساپخوں میں کبیر کر گھنٹ بھر تک پڑا رہنے دیں۔ پھر پندرہ منٹ تک بھٹی میں سینک لیں۔ اعلیٰ قسم کی ڈبل روٹی تیار ملے گی۔

## ڈبل روٹی میوہ دار

میدہ  
موتیا انگور یا کشمش میدانہ  
مغز اخروٹ  
سفید چینی دانہ دار باریک پیسی ہوئی  
پیمٹ  
دودھ  
دو سیر  
ایک پاؤ  
ایک پاؤ  
آدھ پاؤ  
دو سیر

موتیا انگوڑیا کشمش بیدانہ اور مغز اخروٹ کو کاٹ کر مہیدہ میں  
آمینز کریں۔ دودھ میں چینی آمینز کریں۔ پھر میسٹ کو مہیدہ میں ملائیں اور دھندلے  
ڈال کر گوندھ لیں۔ ذائقے کے لئے قدرے نمک بھی ملا لیں۔ اور تھوڑی دیر تک  
پڑا رہنے دید کہ خمیر اٹھ آئے۔ پھر ساپخوں میں رکھ کر کھٹی میں پکالیں۔ یہ اعلیٰ  
قسم کی ڈبل روٹی ہے۔

## میو دار ڈبل روٹی کا ایک اور فارمولہ

مہیدہ  
سفید دانہ دار چینی باریک پس ہوئی ایک پاؤ  
کشمش  
ایک پاؤ  
میسٹ  
نصف پاؤ  
مہیدہ میں کشمش آمینز کریں۔ اور میسٹ بھی آمینز کریں۔ پھر  
گوندھ لیں۔ اور تھوڑی دیر تک پڑا رہنے دیں۔ جب خمیر اٹھ اڑے تو ساپخوں  
میں بھر کر کھٹی کے ذریعہ ڈبل روٹیاں پکالیں۔

اصلی لفظ "بن" ہے۔ لیکن "بند" کے نام سے مشہور ہے۔  
 بن بھی ایک قسم کی ڈبل روٹی ہی ہوتا ہے۔ یہ ڈبل روٹی کی مانند چورس نہیں  
 بلکہ گول ہوتا ہے۔ اور سائز بھی اس کا اس سے قدرے چھوٹا ہوتا ہے۔ سادہ بن  
 کوئی سائروں میں بنائے جاتے ہیں۔ دو آنہ والے، ایک آنہ والے اور دو ڈیپے والے۔  
 لاہور میں ڈاکٹر پریم ناتھ کی آٹو میٹک بیکری، لالہ چونی لال گپتا کی کراؤن بیکری،  
 میان حکم دین بنڈ گیند، نگینہ بیکری بنڈ گیند اور ماڈل ڈیری مال روڈ کے بن بہت  
 مشہور تھے۔ سادہ بن تیار کرنے کا نسخہ ملاحظہ فرمائیے۔ اس کے بعد معاطہ دار بنوں  
 کا ذکر گوہر دل کا۔

## سادہ بن

### اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر	میدہ
تین چھٹانک	چینی
ایک چھٹانک	بیسٹ
قد سے ذالیقہ کے لئے	نمک

جلد اجزاء کو اچھی طرح سے باہم مخلوط کر کے گول گول بن بنا کر ٹین  
 کی پلیٹوں پر سجدا سجدا رکھ کر کھینچیں سینک لیں۔ جب پک کر تیار ہو جاویں تو  
 ہر ایک بن کو گرم گرم گھی سے چھڑ دیں۔ اور ادھر سے ستھوری ستھوری دانہ دار  
 چینی چھڑک دیں۔

# فروٹ بن

FRUIT BUN

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر

میدہ

چینی سفید دانہ دار باریک لسی ہر ٹی ایک پاؤ

ایک پاؤ

مار بیٹ

آدھ پاؤ

کھن

۹ ماشہ

بکینگ پوڈر

حسب طریق معلوم سب اشیاء کو اچھی طرح سے گوندھ کر  
بن تشکیل کر کے بھٹی میں پکالیں۔ اور جب پک جائیں تو ہر ایک بن پر ذرا ذرا  
سی دانہ دار چینی سالم ہی تھپڑک دیں۔

# بٹر بن

BUTTER BUN

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک سیر

میدہ

کھن	ایک پاؤ
چینی دانہ دار سفید باریک لپی ہوئی تین چھٹانک	
نمک	قدرے بقدر ذائقہ
انڈے	دو عدد
بیکنگ پوڈر	نوباشہ

اول، میدہ میں کھن آمیز کریں۔ پھر چینی کا مشرب نہا کر اس میں  
 ملائیں۔ بعد میں نمک نیز انڈے سمیٹ کر کھنی ملا دیں۔ اور جلد اجزاء کے باہم مل  
 جانے پر اچھی طرح سے گوندھیں پھر ٹین کا پلیٹوں پر بن تشکیل کر کے بھٹی میں پکالیں۔

## رائس بن

RICE BUN

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	آدھ سیر
چاولوں کا آٹا	آدھ سیر
چینی دانہ دار باریک لپی ہوئی تین چھٹانک	
کھن	ایک پاؤ
میٹ	۹ ماشہ

بقدر ذائقہ

نمک

حسب طریق معلومہ جملہ اجزاء کو آمیز کر کے پلٹیوں پر بن تشکیل

کر کے بھٹی میں سینک لیں۔

## ڈبل روٹی، بسکٹ کا دیسی خمیر بنانا

۱۔ دال مسور ایک پاؤ۔ اور چھوٹے تباشے

چھ عدد دونوں کو نصف سیر پانی میں اہال کر کھڑے میسے چھان کر پانی جدا کر لیں۔ اور دال کو نہایت باریک پس کر دال کے پانی میں گھول دیں۔

لوگ سات عدد نہایت باریک، تاڑی کی کادو دو سیر ان

دونوں کو بھی دال کے پانی میں ملائیں۔ اب ایک من میدہ گندم میں یہ مرکب دس ردیوں

میں یہ مرکب اور ساہ پانی نیم گرم کر کے میدہ کو گوندھیں، بعد میں حسب ضرورت تادہ

پانی بھی ملا کر میدہ کو خوب اچھی طرح مسلسل پھینٹے اور گوندھتے رہائیں۔ پھر جس

برتن میں گندہ ہوا میدہ ہو۔ ڈھانپ کر سردیوں میں گرم کھل لحاف یا مٹا میں

پسٹ دیں۔ دو ٹین گھنٹہ میں غیر اٹھ آئے گا۔ اب اس کی ڈبل روٹیاں یا بسکٹ

بنا کر تورا میں پکالیں۔

۲۔ چکنی چھالیہ، تاملکھانہ، چھالیہ حبیبہ،

لوگ، دانہ الائچی خورد، مخزخم گو کھرد، ہر ایک دو دو تولہ۔ ہر ایک کو علیحدہ



ظہیر نہایت باریک پس لیں۔ زعفران خاص تین ماشہ کو نہایت باریک کھول کر کے ب  
کا پس میں ملا لیں۔

ایک چھٹانک میدہ میں مندرجہ بالا سفوف تین ماشہ ملا کر دہی کے  
گوندوں میں جو دہی کا پانی دہی سے علیحدہ ہو جاتا ہے۔ اس پالنے میدہ کو گوندہ کر  
کسی برتن میں رکھ کر سردیوں میں برتن کو کھیل میں لپیٹ کر رکھ دیں۔ دو تین دن کے  
بعد نکالیں۔ اوپر کے میدہ کی سخت تھک باریک کھول کر کے اندر کے نرم میدہ میں  
بجڑی ملا لیں۔ اس میں سے تھوڑا سا لیکر ایک چھٹانک میدہ میں ملا کر اور دہی  
مائل کر کے گوندہ لیں۔ اس کو کاریگر اپنی زبان میں لگاتے ہیں۔ جب اس میں  
غیر اٹھ آتے تب اس کو پانی میں گھول کر اس پانی سے سیر میدہ گوندہ کر رکھ دیں۔  
جب غیر اٹھ آتے۔ تب اس سے ڈبل روٹی یا بسکٹ بنالیں یا میدہ کو پانی میں گھول  
کر اس پانی سے من دو من میدہ گوندہ کر زیادہ مقدار میں میدہ خیرا کر کے  
ڈبل روٹیاں یا بسکٹ آپ باسکے ہیں۔ خیرا میدے میں قلیل مقدار میں نمک  
ضرور ملائید کہ حملے میدہ کا ذائقہ نمکین نہ ہو۔ اسی خیرے میدے سے بنی ہوئی ڈبل  
روٹیاں یا بسکٹوں سے، کچے پوریاں، چائیاں، شیم جیسی لایم بنیں گی۔ اور بسکٹ  
نہایت بھر بھرے۔

## شریت لیمن سوڈا وائر کا کاروبار

یہ کتاب تھوڑی سی پونجی سے چھوٹے چھوٹے کاروبار شروع کرنے کے خواہش مندوں کے لئے مفید اور کامیاب ہے۔ اس میں سب طرح کے شریت اور ہر طرح کے سوڈا وائر لیمن وغیرہ بنانیکے نسخے و ترکیبیں مفصل بیان کی گئی ہیں۔ سوڈا وائر کی بوتلوں کی صفائی بوتلیں بھرنا۔ سوڈا وائر بھرنے کی مشین وغیرہ کی مکمل معلومات درج ہیں۔ ہر چیز کا رو باری نقطہ نگاہ سے سستی اور عمدتیار کے کافی فائدہ اٹھا سکے ہیں۔

قیمت تین روپے پچاس نئے پیسے ڈاک خرچ ایک روپیہ  
نوٹ:۔ مارکیٹ میں اس مضمون میں سب سے بڑی کتاب ہے۔

مشورہ بکڈ پو (B.G.) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ گاندھی نگر دہلی ۶

یک

پلاسٹک کے کھلونے وغیرہ نیا نیا کاراز

پلاسٹک سازی

غریبوں بیروزگاروں کی مددگار فالتو وقت  
 میں روپیہ کمانے کا راستہ دکھانے والی رہنما۔ اس کتاب میں  
 تھوڑی سی پونجی سے گھر بیٹھے فالتو وقت میں روپیہ پیدا  
 کرنے کے لئے پلاسٹک کے رنگ برنگے چھوٹے بڑے  
 کھلونے۔ کنگے۔ بیگ و دیگر سیکڑوں طرح کی اشیاء  
 بنانے کے آسان طریقے بتائے گئے ہیں۔

قیمت تین روپے پچیس نئے پیسے۔

ڈاک خرچ ایک روپیہ الگ۔

مشورہ بکٹ لو (BG) پورٹ بکس ۱۶۳۹ گاندی نگر دہلی ۷

# ہر قسم کے کیک بنانا

میدہ اور چینی ملا کر کیک بنایا جاتا ہے۔ اس کا رنگ سفید ہوتا ہے۔ توڑنے میں نہایت خستہ ہوتا ہے۔ بیاہش آدمی کے موقع پر سالگرہ کے جلسوں اور کرسمس ڈیز کے جشنوں میں زیادہ تر استعمال کے جاتے ہیں۔ ڈالیوں میں بھی زیادہ ہی جلتے ہیں۔ اور اسی کو خوبصورت بنانے میں کاریگروں کی کاریگری دیکھی جاتی ہے۔ کیونکہ ان کو ساپخوں میں بھر کر نقش دار بنائے ہیں۔ اور سونے چاندی کے ورق لگا کر اور کنگروں کی جگہ پر موتی والی جہاز لگا کر کھاتے ہیں، بعض پر حروف اور عبارت بھی لکھتے ہیں۔ عبارت کبھی لکھی ہوتی، کبھی ابھری ہوتی، اور کبھی کندہ ہوتی ہے۔ اس کو پکاتے وقت معتدل آہنی چاہیے۔ کیونکہ تیز آہنی سے کیک ہلکا اور درمیانی آہنی سے کیک بھاری بنتا ہے۔ درمیانی آہنی سے کیک عمدہ پکنا ہے۔ عمدہ پکنا اس طرح پہچانتے ہیں۔ کہ ایک سوئی کیک کے اندر لگا دیتے ہیں۔ جب وہ پک جاتا ہے۔ تب اسے نکال کر دیکھتے ہیں۔ اگر وہاں نکل آوے تو سمجھیں کہ کیک پک گیا ہے۔ اور اگر اس کے ساتھ کچھ خمیر لگا ہوا ہو تو سمجھیں کہ ابھی کیک کچا ہے۔ جب تک یہ اچھی طرح نہ پکے تب تک سلچے میں امن امان ٹھکا رہنے دیں۔ ہلانے سے خراب ہو جاتا ہے۔ جب خوب پک جاوے تب ساخچ سے باہر نکال کر لٹھے کی چھلنی میں رکھ کر سمٹی کے منہ کے پاس رکھ دیں۔ کہ تھوڑی سی ٹھنڈا ہو جاوے در نہ ترخ کر خراب ہو جائیں گے۔

# کیکے بادام کی گریاں بیلنا اور ٹوٹنا

بادام کی گریاں رات کو پانی میں بھگو دیں صبح چھیل ڈالیں۔ اگر جلد تفرش کرنی ہوں تو گرم پانی میں ڈالکر دو ایک جو شش اور دیں۔ پھر چھیل ڈالیں۔ مگر چھیل کر سرد پانی میں ڈال دیں۔ تاکہ زرد نہ ہو جاویں۔ پھر ان کو کوٹڑی میں گھوٹ ڈالیں کہ مکھن کی مانند ہو جاویں۔ اور گھوٹے وقت چند قطرے عرق لیون کے ڈال دیں۔ تاکہ نہایت سفید ہو جاویں۔ پس کیک پے پلستر کرنے کے لئے اس میں اشیا و ذہب ملاویں۔ اگر گریاں تفرش نہ ہوں تو ہری ہارنیک کی ہوئی ۵ اونس انڈوں کی سفیدی ۵ عدد عرق بہار ایک چمچ (ٹیل سپون) سب کو ملا کر خوب گھوٹیں۔ اور لٹم ایچ ٹوٹائی کا پلستر اوپر کر دیں۔

## صرف پانی کا پلستر

پانچ انڈوں کی سفیدی خوب پھینیں۔ پھر اس میں ایک پونڈ سی ہوئی مہری اور آدھے لیون کا عرق ملا کر باہم خوب ہلی ملائیں۔ پھر اس کا لیپ کر کے بالکل بھٹی میں رکھ کر سکھائیں۔ اس پلستر کے استعمال سے کیک نہایت سفید اور چمکدار بن جاتا ہے۔

اب ہم چند مختلف قسم کے کیکوں کے نسخے لکھتے ہیں۔ ملاحظہ فرمائیے۔

# سادہ کیک

## اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ	میدہ
ایک پونڈ	کشمش
ایک پونڈ	مر بہ مختلف قسم
سات عدد	انڈے
ڈیڑ پاؤ	مہری
چار اشہ	جالغل یا جاوتری

اول مہری مکھن، انڈے کی زردی میدہ سب کو باریک پھینٹ لیں۔ اور سفیدی کو علیحدہ پھینٹ لیں۔ اور اس میں مر بہ باریک پیا کر تراش لیں۔ اور اس میں ملا دیں۔ اور کشمش نیم کو بکر کے ملا دیں۔ سب کو ملا کر ہاتھ کو چکنا کر کے سانچے میں رکھ کر صلیبی میں مدھم آگ پر رکھ دیں۔ سوا گھنٹہ بعد نکال لیں تیار ہر جاتیں گے۔

(۲) اجزاء اور ترکیب تیاری میدہ چاول آدھ سیر

لکھن مہری      ایک ایک پاؤ

انڈے      ۴ عدد

جاوڑی      تین ماشہ

برانڈی      ڈبائی تولہ

مربہ نارنگی      ایک چٹا مک

کشمش      آدھ سیر

زیر سفید الائچی کال      ہر ایک ایک تولہ

سب کو ملا کر بطریق مذکور تیار کریں۔ نہایت لذیذ اور خوش

ذائقہ ہر لگے۔

## (۳) اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ اعلیٰ قسم      چائے کا ڈیڑھ پیالہ

چینی      ایک پیالہ

ٹھنڈا دودھ      نصف پیالہ

بیکنگ پوڈر      ڈیڑھ چمچ

نمک      ایک "

فلیور ورننگ      حسب ضرورت

خاص دسی گھی یا کوئی اعلیٰ قسم کا ورجنیل آئل      ایک چمچ

انڈے      دو عدد

پیلے گھی کو پختہ پیراس میں مخلوطی توڑی چینی ڈال کر چھلنے رہیے۔



جب گاڑا ہوا تاجا دے تو پیٹھے ہوتے انڈے اور چینی ملا کر پھیلتے۔ لیکن دونوں اشیا کے بعد دیگرے ڈالنی چاہئیں۔ میدہ میں بیکنگ پوڈرومک آمیز کر لیجئے اب ان دونوں مرکبات کو ملا دیجئے۔ اور دودھ بھی آمیز کر دیجئے۔ فلیور اور رنگ ڈالئے اور سانچوں میں بھر کر دھیا کر اپنے پر بھی میں پکالیجئے۔

### ۱۴ اجزاء اور ترکیب تیاری

انڈے، چینی، گھی، میدہ ان چاروں چیزوں کو پہلے ہوزن کر لیں۔ سوڈا انڈے کے وزن کا پٹ دھو۔

اول انڈے کی زردی و سفیدی کو الگ کر کے خوب پھینٹیں جب شل صابون کی جھاگ کے ہوجاتے تو زردی کو سفیدی میں ملا کر خوب پھینٹیں پھر سوڈا، تب چینی، اس کے بعد گھی پھر میدہ رفتہ رفتہ ملتے جائیں۔ اور پیٹھے جائیں۔ حتیٰ کہ خوب مل جاتے۔ تب کشمش با دام ملا دیں۔ پھر بھی گڑ بھر کے اپنے گھنے لیں۔ تب سانچے میں رکھ کر بھیٹ کے اندر رکھ دیں۔ بھیٹ کا منہ ہر طرف سے بند کر دیں۔ تاکہ بھاپ نہ نکل سکے دس منٹ میں کیک تیار ہو جائے گا۔

(۱۵)

## کوئن کیک

QUEEN CAKE

دو چھٹانک

گھسن

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایڈے	تین عدد
کرن	دو چٹانک
بکینگ پوڈر	دو چمچے
بادام کا ایسنس	دس قطرے
دودھ	ایک چمچ

میدہ، مکھن، مہری، بکینگ پوڈر ایک برتن میں ڈال کر ملائیں۔

ایڈے الگ برتن میں سفینٹ کر خوب سفینٹیں، زردی ملائیں۔ بعد ازاں مہری  
چھڑکے ہستہ سانچوں میں بھر کر کھٹی میں پکائیں۔ بہت نفیس کیک تیار ہو جائیگی۔

## (۶) کریم کیک

CREAM CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

تو انڈوں کی سفیدی خوب سفینٹیں۔ اس میں سنگرز کی مرچ

خوشبو کے لئے ملائیں۔ پھر اس میں ایک چمچ موٹی چینی ملائیں تب سانچے میں کاغذ

رکھ کر اس پر کیک بنا کر رکھیں۔ اس پر واندہ دار چینی چھڑک دیں۔ اور تنور میں

پکالیں۔

# (۷۱) کریم اسٹریم کیک

اجزاء و ترکیب تیاری

ایک پونڈ  
آٹھ اولس

میدہ  
کھن

سفید داد دار چینی باریک لپی ہوئی ۳۰ اولس

چار اولس

کریم

چھ عدد

اندہ

۴ اولس

دودھ

۷ ڈرام

نمک

۲ ڈرام

بیکینگ پوڈر

کھن میں چینی آمیز کر کے اس طور پر پھینٹیں کہ مانند کریم کے ہو جاوے

پھر انہوں کو اچھی طرح سے پھینٹ کر آمیز کریں۔ زراں بعد بیکینگ پوڈر نمک اور میدہ

وغیرہ آمیز کر کے دودھ میں خوب ملائیں۔ اور مانند موٹی روٹی کے سا پنوں میں پکا کر

کریم میں قدر سے چینی ملا کر اس کے اوپر دوسری روٹی رکھیں۔ اسی طرح چند نہیں لگائیں۔

اسی طرح چاکولیٹ وغیرہ میں چینی آمیز کر کے یا قدر سے کھن

سبھی آمیز کر کے تیار کر سکتے ہیں۔ اوپر چنی کھیری جا سکتا ہے۔ اور اس طرح سے کئی اقسام کے کریم ایک تیار کرے جا سکتے ہیں۔

(۸)

# ٹیک

TEA CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ  
کھن ۱  
ایک پونڈ  
چینی پی ہوئی  
کھن ۱  
ایک پونڈ

پانی قدرے ملا کر سب کو خمیر کر لیں۔ پھر اس کے ۱/۲ حصہ کر لیں۔ ایک حصہ میں ایک اونس زیرہ ملا لیں۔ پھر نمک کو بلی کر تھلا کر لیں۔ اور کسی گول گلاس سے کٹ کر گول ٹکڑے کر لیں۔ تب ٹین پر کھن لگا کر بنایا ہوا ایک اوپر رکھیں اور نرم تور میں پکالیں۔ پھر شیشہ کے ڈبہ میں بند کر کے محفوظ رکھیں۔

## ایک اور ترکیب

۲ چھانک

کھن

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک چٹانک	چینی
ایک چٹانک	میدہ
تین پتھے	بیکنگ پوڈ
چار چٹانک	دودھ
اول کھن اور دودھ کو دیگی میں ڈال کر حل کر دیں اور ایک	
ناکرا ناچ میں بھر دیں۔ پھر اس کو آگ کے سامنے رکھیں۔ جب بھول جاتے تب	
چوستانی گھنڈ لیک بھٹی میں پکالیں۔	

## طی کیٹ کر نیکیا سیرا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ	میدہ
$\frac{1}{2}$ پونڈ	کھن
$\frac{3}{4}$ پونڈ	چینی
$\frac{1}{2}$ پونڈ	انڈے
$\frac{1}{2}$ پونڈ	کشمش
ایک اونس	چکوترہ

چائے تیار شدہ بمقدار ۵۵۵ ایک پیاد

دو ڈرام

نمک

دو ڈرام

بیکنگ پودر

مکھن اور چینی کو آمیز کر کے اس میں انڈے پیغیٹے ہوتے آمیز کریں۔

پھر دیگر اجزاء آمیز کر کے کیک سا پختوں کے ذریعہ تیار کر کے پکائیں۔

(۹)

# رائس کیک

RICE CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

دس اونس

چاولوں کا آٹا

تین اونس

میدہ

آٹھ اونس

دانہ دار چینی پسلی ہوئی

چاولوں کا آٹا میدہ اور چینی، تینوں کو خوب اچھی طرح ملائیں۔

پھر آٹھ انڈوں کی زردی اور چھ انڈوں کی سفیدی باہم ملا کر اس میں تدریج

ملائیں۔ بعد ایک لمبوں کا گودا بھی ملائیں۔ اور خوب اچھی طرح خمیر کر لیں۔ تب

سٹوپان بھر کر نرم آئینہ پر پکائیں۔ جب خشک ہو جائے تب ہم منٹ بھی میں پکائیں۔

(۱۰)

# رائس کیک تیار کرنے کا ایک اور فارمولہ

RICE CAKE

اجزاء اور ترکیب تیار کرنے

نصف پونڈ	چاؤن ۱۲ گرام
نصف پونڈ	میدہ
نصف پونڈ	کھن
ایک پونڈ	مانہ مارچینی یا ریک پی ہوئی
چار عدد	انڈے
نصف پونڈ	دودھ
قدرے بقدر ذائقہ	ست لیموں
دو ٹم	بیکنگ پوڈ
بطریقہ معلومہ کیک تیار کر لیں۔	

(۱۱)  
**سودا کیک**  
 SODA CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

نصف پونڈ	میدہ
دو ڈرام	ہائی کار پونٹ آف سونڈا
دو ڈرام	ٹارٹرک ایسڈ
تین اونس	کھن
دو اونس	معری
چار اونس	خفک انگور
دو عدد	انڈے
ایک پیالہ	عرم دودھ
ساجے میں بھر کر کھٹی میں پھالیں۔	

## (۱۱۳) عمدہ معمولی لیک

### اجزاء اور ترکیب تیاری

دو ہائی پونڈ	میدہ
تین پونڈ	چینی
تین پونڈ	کھن



کنکشن      نصف اونس      سنگترہ کا چھلکا پتہ ۱      نصف پونڈ  
 مارچنی      ۱۰      کاربونٹ آف سڈا      ۴ چمچے  
 سب اشیاء کو ایک پیٹ تازہ دودھ میں گوندھ لیں۔ اور خوب مل  
 دل کر سانچہ میں بھر لیں۔ بعد میں مانی درجہ کی حرارت کی سبھی میں پھائیں۔

## (۱۱۳) مزیدار کیک

### اجزاء اور ترکیب تیاری

انڈے	پانچ عدد	میدہ	دش توڈ
گھی یا عمدہ جا ہر اکھن	دش توڈ	بیکنگ پوڈر	دو چائے کے پتے
چینی	دش توڈ	کنکشن	پانچ توڈ

پہلے انڈوں کو توڑ کر زردی اور سفیدی علیحدہ علیحدہ برتنوں میں رکھ لی جائے۔ اور زردی میں چینی ملا کر خوب بھینٹیں۔ اور سفیدی علیحدہ بھینٹیں۔ جب  
 صاف ہر جائے تو دونوں کو ملا دیں۔ اور خوب بھینٹے رہیں۔ اور پھر میدہ ملا کر اور بیکنگ  
 پوڈر ملا کر بھینٹے رہنا چاہیے۔ اس کے بعد گھی اور کنکشن ملا دیتے جائیں۔ اب کیک  
 بنانے کا معاملہ تیار ہے۔ اس معاملہ سے نصف سا پتہ میں بھر کر سبھی میں رکھ دیں۔  
 جب تیار ہو جائے نکال لیں۔

## دوسری ترکیب

میدہ	ایک پاؤ	گھی	آدھی چھٹانک
دودھ	آدھ پاؤ	نمک	ذرا سا

ان سب چیزوں کو ملا کر گوندھ لیں اور بلی کر دو درجن چھوٹی چھوٹی  
ٹکیاں بنالیں۔ اور ٹکیوں کو کیسے سا پخوں میں اچھی طرح جھادیں۔ جو اوپر برقعہ جاتیں  
ان کو کاٹ لیں۔ ان کو الگ رکھ لیں۔

## تیسری ترکیب

کھویا	ایک پاؤ	میدہ	ایک پاؤ
چینی	ایک پاؤ	کھن	آدھ پاؤ
انڈے	چھ عدد	بیکنگ پاؤڈر	دو چمچ بھر

انڈوں کی سفیدی کو الگ کر کے خوب پھیٹ لیں۔ اور انڈوں کی زردی  
کو کھویا اور چینی میں اچھی طرح ملا لیں۔ پھر انڈوں کی سفیدی کو گھی زردی میں ڈال دے  
دیں۔ اس ترکیب سے تمام سا پخوں کو تیار یعنی وہے کے انگریزی تنور میں رکھ دیں۔ اور  
بچے کو تونوں کی آچ تیز رکھیں۔ جب کبیک تھوڑے سے پھول جائیں تو بادام اور پستے  
باریک کاٹ کر اوپر ڈال دیں۔ آدھ گھنٹہ تک پکا لیں۔ تیار کئے اوپر کویلے والی ترکیب  
کو رنگ دینے لیں۔ اور نکال لیں۔

(۱۱۴)  
خوشبودار یک

اجزاء اور ترکیب تیاری

کمن	دو چھٹانک	چینی	تین چھٹانک
انڈے	چھ عدد	میدہ	پاؤ بھر
گشکشی	آدھ پاؤ	کسی قسم کا اینس	قدرے ضرورت
جائیل	تین ماشہ	بکینگ پوڈر	چار ماشہ

انڈوں کی نرمی، سفیدی علیحدہ علیحدہ خوب پھینٹ کر ملا دی جائے۔ اس کے بعد میدہ تھوڑا تھوڑا لیکر اس میں ملائے جائیں بکینگ پوڈر، پھل یا کسی قسم کا اینس ملایا جائے۔ اب اس تیار شدہ مادے کو راپچے میں بھر کر کھن میں کیک سینک لئے جائیں۔

(۱۱۵)  
نفس ایک

اجزاء اور ترکیب تیاری

۴ لپنڈ عمدہ میدہ

چینی باریک لمبی ہوتی ۳ پونڈ -

ان کو ملا کر آگ کے آگے رکھیں۔ اور ذیل کی اشیاء میا کریں۔

ایک گہری رکابی میں سرد مائعوں کے ذریعہ چار پونڈ مکھن باریک کریں۔ حتیٰ کہ مکھن بالائی کی طرح ہو جائے۔ پھر ۳۵ انڈوں کی زردی اور سورہ انڈوں کی سفیدی باہم پھینٹیں۔ پھر حجام کر مکھن ملا کر خوب پھینٹیں۔ پھر چار پانچ چھ عرق صلاب ملاویں۔ پھر میدہ اور چینی جو باہم ملے ہوتے ہیں۔ اس میں تھوڑا دوسرا زبرد ملا کر اس مرکب میں دو گھنٹہ تک پھیلتے رہیں پھر دوسری کاست چند قطرے ملا کر کیک بنا کر ساچہ میں بھریں۔ اور تین گھنٹہ تک پکا میں۔

(۱۱۶)

## گرٹیل کیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

گیوں کا باریک پسا ہوا آٹا نصف چائے کا پیار۔ بیکنگ پوڈر تین چمچ چائے کے  
باریک میدہ (اعلیٰ قسم) ایک چائے کا پیار۔ نمک نصف چمچ  
چینی تین چمچ انڈے پھیلتے ہوتے دو عدد  
غالب گھی اعلیٰ قسم  
ترکیب تیاری آٹا، میدہ، بیکنگ پوڈر، نمک

چار دن کو ملا لیجئے پھینٹے ہوئے انڈوں میں دودھ اور گھی ملا لیجئے۔ اس کے بعد سوکھا  
مصاطح آمیز کر لیجئے۔ اس کے بعد فرائنگ پین میں گھی گرم کیجئے۔ اس میں  
متذکرہ بالا مرکب ڈال کر تین سے چار اپنچ تک سائز کا اور چوتھائی اپنچ  
تک کیک بنانے کے لئے دبائیے۔ اوپر کے حصے میں جب پہلے اٹھنے لگیں تو الٹ دیجئے۔  
دوسری طرف جب سنک جائے تو۔ گریڈل کیک تیار ہے۔

(۱۱۷)

## گریڈل کیک کا ایک اور فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ نصف پونڈ کچی کا آٹا نصف پونڈ

مادہ داریجینی نہایت باریک پسپی ہوئی۔ چوتھائی پونڈ

انڈے چار عدد نمک دو ڈرام

بیکنگ پوڈ دو ڈرام

جلد اجزاء کو بطریق معلومہ ملا کر فرائی پین میں مریے یا

جام کے ساتھ الٹ پلٹ کر پکالیں۔

(۱۱۸)

# اسنچ کیک

## اجزاء اور ترکیب تیاری

انڈے ۶ عدد کسٹر ڈشنگر ۶ عدد  
میدہ ۳ انڈوں کے برابر

انڈوں کی زردی الگ کر کے ایک برتن میں ڈال کر مہری ملا کر دس  
منٹ تک کڑی کے چھو سے خوب پھینٹیں۔ اس کے بعد انڈوں کی سفیدی ملائیں۔  
پھر میدہ ملا کر حسب اعداد سا بخوں میں بھر دیں۔ اور کسٹر ڈشنگر چھڑکی کر سٹی  
میں پکائیں۔

## ایک اور ترکیب (۱۹)

چھ عدد انڈوں کو توڑ کر ان کی زردی ایک برتن میں اور سفیدی  
ایک دوسرے برتن میں سفیدی ڈالیں۔ زردی میں چھ اولس لپی پھٹی چینی  
ملا کر خوب پھینٹیں پھر سفیدی ملائیں۔ بعد ازاں عدد میدہ پانچ اولس ملائیں  
سب کو اچھی طرح غیر کر کے سا بخوں میں بھر لیں۔ اور دانہ دار چینی اوپر چھڑکی  
دیں۔ اور معتدل آگ میں پکائیں۔

## ایک اور لاجواب فارمولہ (۲۰)

انڈے چار عدد چینی چار بڑے مچے  
 میدہ تین مٹھی بھر جام دو چمچے بڑے  
 بکینگ پوڈر ایک چائے کا چھو چوٹی دار۔ ونولیا ایسنس قدرے۔  
 انڈوں کی سفیدی کو ایک پلیٹ میں خوب پھینے میں ہاں تک  
 سخت کف ہو جائے۔ اس کے بعد چینی ملا لیجئے۔ اور زردی ملا کر بھی ذرا پھینے۔ اس  
 کے بعد چند قطرے ایسنس کے اور بعد میں تھوڑا تھوڑا آم ڈالتے ہوئے  
 اچھی طرح ملا دیجئے۔ اور ایک چائے کا چھو بکینگ پوڈر بھی ڈالتے۔ پھر ایک  
 ذرا چوڑے سخال میں ذرا سا گھی رک کر اوپر تھوڑا سا آم چھڑک کر بہ پلیٹ اس  
 پر ڈال دیجئے۔ اور پہلے ہی سے سانپے کو تکیوں کی آگ پر تیار رکھ کر چولے میں  
 ایک لگن کو آٹا رکھ دیجئے۔ جب گرم ہو جائے نیچے بہت دھبی آ پخ دمن کے ہاں  
 کبھی موجود ہو تو بکینگ ٹی پر آرام سے تیار کر سکے ہیں۔ آم ڈالتے۔ اور چولے پر تھال  
 کو رکھ کر اوپر سے یہ لگن ڈھانک دیجئے۔ اور اس پر تین کو تکیوں کی آگ ڈال دیجئے۔ ہاؤ  
 گونڈ بعد آہستہ سے لگن اٹھا کر دیکھئے۔ اگر کلب اچھی طرح بھول کر سوندھی ہو دینے  
 لگے۔ اور پک جائے تو انار کر گرم گرم ایک کاغذ پر جلد سے کلب کو ڈالیئے۔ اور  
 چاقو سے چکیاں دینے پر جام بکھا دیجئے۔ اور ایسا ہی گرم پلے ہوتے ایک کاغذ  
 میں دبا کر لپیٹ دیجئے۔ جب کھانا ہو تو کاغذ کھول کر اس پلے ہوتے کلب کی تپلی  
 تپلی چکیاں کاٹ کر کبابی میں آدھی اور دوسری میں آدھی چکیاں رکھیئے۔ اور پرے

کسٹ ڈال کر نوش فرمائیے۔ بہت لذیذ ہوگا۔ کھانے سے بہت دیر پہلے  
تیار ہونا چاہیئے۔

## ایک اور عمدہ ترکیب (۲۱)

بیدہ تین سیر ۱۲ چمکانک چینی ساڑھے چابیر  
مکھن چھ سیر اندھے چوراسی عدد

پہلے ایک بڑے اور صاف برتن میں مکھن اور چینی کو ملائیں۔  
انڈے کے بعد دیگرے توڑ کر ڈالتے جائیں۔ جب یہ چیزیں مل جائیں  
تو بیدہ کھوڑا کھوڑا کر کے ڈالیے اور ملایئے۔ (یعنی ہاتھ سے خوب  
اچھی طرح متھیں) باہم ملنے کے بعد کریم جیسی ہو جائیں گی، پھر چھوٹے  
چھوٹے مختلف قسم کے ساچوں میں ڈال کر سب ساچوں کو ایک نشست  
پہر رکھئے۔ پھر اس نشست کو آگ میں دیکر بجبہ لکٹ کے طریقہ پر پکائیے۔  
بہت زیادہ ذائقہ دار بہترین قسم کا کیک تیار ہو جائیگا۔

(۲۲)

## اسنج لیک بنانے کا پانچواں فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری بیدہ ایک پونڈ



انڈے آٹھ عدد دانہ دار چینی بار بیک شدہ ایک پونڈ  
 بیکنگ پوڈر دو ڈرام زیرہ دلائی سالم ایک تولہ  
 بطریق معلومہ کیک تیار کر لیجئے۔ یہ کیک اس قدر خوش  
 ذائقہ ہوتا ہے کہ بیان نہیں کیا جاسکتا۔

(۲۳)

## اسنج کیک بنانے کا چھٹا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے آٹھ عدد  
 چینی دانہ دار بار بیک لسی ہوئی۔ ایک پونڈ بیکنگ پوڈر دو ڈرام  
 عرق لیموں (ایک عدد لیموں کا)

بطریق معلومہ سب کو آمیز کر کے سانچے میں بھر کر بھٹی

میں پکالیں۔

(۲۴)

## اسنج کیک بنانے کا ساتواں فارمولہ

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	انڈے	آٹھ عدد
چینی	ایک پونڈ	اینس وینلا	دو ماشہ
بیکنگ پوڈر	دو ڈرام	—	—

اول انڈوں کو اچھی طرح سے پیسنے پھر ان میں چینی اور اینس آمیز کیجئے۔ پھر اسیدہ میں بیکنگ پوڈر ملانے کے بعد جملہ اجزاء کو ملا دیجئے۔ اور ترکیب معلومہ کے مطابق ساچوں میں بھر کر کھٹی کے ذریعہ ایک ٹیار کر لیجئے۔

(۲۵۱)

## اسنخ کیٹ بنانے کا آٹھواں فارمولہ

### اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	چینی	نصف پونڈ
انڈے	چار عدد	بیکنگ پوڈر	دو ڈرام
پانی	نصف پونڈ	کھن، خالص گھی، یا عیٹیل	—
—	—	آئل	ایک چمٹانک

اول مبدہ میں بلینگ پوڈر آمیز کریں۔ پھر انڈوں کی سفیدی اور زردی کو علیحدہ علیحدہ بھینٹ لیں۔ زردی اور سفیدی کو ٹاکر ان میں چینی آمیز کر دیں۔ پھر میدہ میں کھن آمیز کریں۔ اور انڈے بھی ملا دیں۔ جب جملہ اجزاء آمیز لئی گئے ہوں جائیں۔ تو سا پچوں بھر کر کھٹی میں نکالیں۔

(۲۶)

# ایسنج کیک تیار کرنے کا نوال فارمولہ دیکھیں صاحب کیلئے نادر تحفہ

یعنی

## نباتوں کا ایسنج کیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

ایک پونڈ	چینی	ایک پونڈ	میدہ
لفٹ پونڈ	کریم	فوماش	بلینگ پوڈر

میدہ، چینی، بلینگ پوڈر اور کریم سب کو آمیز کر کے خوب بھینٹیں۔ جب معطر آمیز لئی گئے ہوں جائیں تو سا پچوں میں بھر کر کھٹی میں

پکالیں۔ بس تیار ہیں۔

(۲۷۱)

# ایسنج کیک بنانے کا دسواں فارمولہ

## وائن ایسنج کیک

### اجزاء اور ترکیب تیاری

وانڈہ دار چینی باریک شدہ ایک پونڈ۔ انڈے آٹھ عدد  
سوڈا بائی کاربہ چھ ماشہ ایک کانغی لمیوں کارس  
برانڈی ایک اونس

میدہ، انڈے پھینے ہوئے، چینی سوڈا، لمیوں کارس اور  
برانڈی بطریق معلومہ ملا کر لئی سی بنا کر، سا پنچوں میں بھر کر، اور بستی  
میں سینک کر کیک تیار ہیں۔

# ایسنج کیک تاکر نیکیا گیارہواں فارمولہ

# روز پینج کیلک

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے آٹھ عدد  
 داندہ چینی باریک پسپی ہوئی ایک پونڈ۔ سوڈا بائی کارب ۶ ماش  
 عرق گلاب اعلیٰ قسم ڈیڑھ چھٹانک  
 جملہ اجزاء باہم ملا کر جب مانند لٹی کے ہو جا دیں۔ تو سانچوں  
 میں بھر کر صحتی کے ذریعہ آ پخت دے کہ کیلک تیار کر لیں۔

(۲۹۱)

## پینج کیلک تیار کرنے کا بارہواں فارمولہ

### آمنڈ پینج کیلک

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے سات عدد  
 داندہ چینی نہایت باریک پسپی ہوئی ایک پونڈ

سوڈا با آ کارب چھ ماشہ بادام روغن ایک چمچ خورد (چائے کا چمچ)  
 جلد اجزا با ہم ملا کر لئی سی بنا کر، سانچوں میں بھر کر کھٹی  
 میں سینک کر کیک بنا لیجئے۔

(۳۰۱)

## فروٹ کیک

### اجزاء اور ترکیب تیار

آدھ سیر	انڈے بڑے سائز کے	تین عدد	میوہ
آدھ سیر	کھن	آدھ سیر	چینی
آدھ سیر	کشمش	آدھ سیر	کرشمس

نارنگی کے چھلکے شیرہ میں ڈوبے ہوئے (مارلیٹ) آدھ سیر۔

ادرک شیرہ میں ڈوبا ہوا

د نارنگی کے چھلکے نیز ادرک شیرہ میں ڈوبا ہوا آپ کو سر بھر

ڈبوں میں بند۔ پر دو تین اسٹورز سے دستیاب ہو سکتا ہے،

پانچ عدد	لونگ	ایک عدد	جائفل
----------	------	---------	-------

پاؤ تولہ	زیرہ سیاہ	نصف تولہ	دارچینی
----------	-----------	----------	---------

ٹیل سپون فل	ریزی پوڈر
-------------	-----------

## مصالحہ تیار کر نیکی ترکیب

نکمن دھو ڈالیں۔ آدھ سیر چنی باریک پیس کر کپڑ چھان کر لیں۔  
اندھے تو مار کر زردی الگ رکھیں اور سفیدی الگ کشش کو دھو کر کتر لیں۔ کرٹس  
دھو کر سکھا لیں۔ نارنگی کے چھلکے باریک کتر لیں۔ ادرک باریک کتر لیں اور  
جالیفل، لونگ، دار چینی زیرہ سب باریک پیس لیں۔ میدہ کو چھان کر پھر اس  
میں ریزی پودے ملا کر پانچ دفعہ چھانیں۔ ایک نو دھو چنی کو آگ پر رکھ کر جوین  
جب سواری رنگ کی ہو جائے تو انار کو پالی ملائیں اور خوب گھول لیں۔

اب ایک بڑا قلعی دار پتید لیں۔ اور ایک گڑھی کی مدد۔  
(گھوٹا پنجابی، گھوٹا ہندوستانی، سٹرلا انگریزی) میں پہلے میدہ اور چنی  
اور اندوں کی زردی کو پیٹیلے میں ڈال کر مد سے اتنا ملائیں کہ چنی بالکل مل  
جائے۔ اور در در اپنی محوس نہ ہو۔ پھر اس میں میدہ ادرک اور نارنگی کا پوست  
بلا کر پانچ منٹ تک اور گھوٹیں۔ اب کرٹس اور کشش بھی ملا دیں۔ گرم مصاط  
جالیفل اور کھنٹی مٹی چینی بھی ملا دیں۔ جب یہ چیزیں بالکل مل جائیں سفیدی  
بیضہ بھی ملائیں۔ (سفیدی کو ڈالنے سے پہلے خوب پھینکا چاہیے۔ یہاں تک  
تک جھاگ جھاگ ہو جائے) اب سفیدی ملاتے ہیں۔ سانچوں میں بھر کر کھنٹی میں  
سانچے رکھ دیں۔

کیکوں کی خوبی میدہ کے زیاہ پھینے، سفیدی کے پھینے  
اور پھر فوراً جھاگ پر رکھنے چنی کے باریک بنے اور دیگر سامان کے گھوٹے پر

مختصر ہے۔ گھوٹنے کے کام میں بہت محنت درکار ہے۔

(۳۱)

## دوسری ترکیب

مکھن پانچ اونٹ دانہ دار سفید چینی باریک سی ہوتی پانچ اونٹ  
میدہ نصف پونڈ انڈے دو عدد

اُخروٹ کی گریاں آدھ پاؤ بیکنگ پوڈر ایک چائے کا چمچ  
دولیا چند قطرے دودھ آدھی پیالی

ترکیب متذکرہ بالا کی مانند انڈے کی نہ دی مکھن اور چینی کو

ملائیں۔ پھر میدہ اور بیکنگ پوڈر کو ملا کر چھان لیں۔ اور اس میں ملا دیں۔ جب

میدہ مل جائے تو دودھ اور اُخروٹ کی گریاں ڈال دیں۔ اور بڑے چمچ سے

ملائیں۔ اب دولیا ایسٹس بھی خوشبو کے لئے ڈالیں۔ ساچے بھی چھوٹے چھوٹے

ہونے چاہئیں۔ اور آدھے سے کم بھریں۔ ورنہ پھول کر تمام کیک باہر بہہ

جاوے گا۔ ٹھنڈے ہونے پر پانچوں سے نکالیں۔ یکایک سخت ہوتے ہیں

اگر اُخروٹ کے بے ناریل کو باریک کد و کش کر کے ڈالیں تو بہت لذیذ لکٹ

کے مزے کے کیک بنتے ہیں۔

(۳۲)



## تیسری ترکیب

کشمش چار چھہ منتقی چار چھہ  
 داکھ چار چھہ بادم ایک چھہ  
 پریرودو جھڑ ایک چھہ پریرودو جھڑ آپ کسی بھی پرادشترن  
 اسورے خرید کر سکتے ہیں۔)

پٹیا ایک چھہ خشک آلو بخارا چار دولہ  
 سنگترے کے چھلکے دو چھہ جلائی ہوئی چینی ایک چھہ  
 اندھے پانچ عدد پسا ہوا گرم مصاطہ ایک چھہ  
 میدہ ایک جائے کا چھہ دانہ دار سفید چینی نہایت ایک لہا  
 ہوئی۔ دو چھہ خالص مکھن سب جائے کا پیالہ

## ترکیب تیاری

اول کشمش و منتقی کو دھو کر ان کے بیج نکالیں نیز انہیں خشک  
 کیجئے۔ بادم کے چھلکے اتاریجئے۔ اور انہیں باریک کتر ڈالیجئے۔ ادک، پٹیا،  
 آلو بخارا، ادسنگترہ کے چھلکے باریک کتر کیجئے اور ان سب پر میدہ جھڑ کے  
 مکھن میں چینی ماکر اس طور پر پیسجئے کہ وہ مانند کیم کے ہو جاوے۔ اب کیک ڈال  
 ساپنے میں تین جو تھائی تک بھریجئے۔ پھر صٹی میں سینکجئے۔ آپنچہ میانی رہنی  
 چاہیئے۔ اچھی طرح سرخ ہونے پر نکال لیجئے۔ بس اعلیٰ قسم کا فروٹ کیک تیار ہے۔

(۳۳)

# چاکولیٹ کیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پاؤ	کھن	آدھ پاؤ
سفید دانہ دار چینی	نہایت باریک لپی ہوئی	ایک پاؤ	
چاکولیٹ	آدھ پاؤ	انڈے	دو عدد
دودھ	آدھ پاؤ		

کھن کو میدہ میں خوب ملا کر چینی ملا دیں۔ انڈوں کی زردی اور سفید کا علیحدہ علیحدہ پھینٹ کر اس میں دودھ ملا لیں۔ پھر ان سب کو مذکورہ میدہ میں ملا لیں۔ اب اس میں چاکولیٹ ملا دیں۔ پھر اس مرکب کو خوب اچھی طرح سے ملا کر مینے کے سلنے میں بھر کر انگاروں پر دھیں آچے میں یا سٹی میں پکالیں۔ ساپے کو بریز نہ بھریں۔ بلکہ ایک چوٹائی حصہ خالی رہنے دیں۔ تاکہ کیک پھول سکے اگر دل چاہے تو بادام اور پستہ کی ہوائیاں اور ذرا سی کشش بھی سلنے میں بھرتے وقت اس مرکب میں ڈال دیں۔

(۳۴)  
ایک اور فارمولہ

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ چار چمے (ٹیل سپون) اندھے پانچ عدد  
گھی دو چمے (ٹیل سپون) بیکنگ پوڈر ایک چمچ (ٹی سپون)  
بادام تیس عدد اینس ایک چمچ (ٹی سپون)  
کشمش حسب ضرورت

تین انڈوں کی سفیدی اور زردی الگ الگ کر لی جاوے زردی کو خوب پھینٹیں۔ جب جھاگ آنے لگے تو چینی ڈال کر کانا چلائیں۔ تھوڑے عرصہ کے بعد گھی بھی ڈال کر کھٹے سے چلاتے جاتیں۔ میدہ میں بیکنگ پوڈر ملا کر تھوڑا تھوڑا زردی میں ڈال کر خوب کانا چلاتے جاتیں۔ بادام کے باریک ٹکڑے کریں۔ اینس اور بادام و کشمش بھی زردی میں ملا لیں۔ آخر میں سفیدی بھی زردی میں ملا کر کانا پھینٹیں کر یکجان ہو جائے۔

ایک بالشت گول المونیم کی تھالی میں جس کے کنارے دما اونچے ہوں۔ اشیاء ایک کو تھالی میں ڈالیں۔ کوئیک کی آگ پر تھالی رکھ کر اس پر تڑ جال ڈالنا پڑے۔ اہ تڑ جال پر کبھی آگ رکھ دیں۔ دس پنہارہ منٹ کے بعد تڑ جال اٹھا کر دیکھیں۔ ایک تیلی کیک میں دھنسا کر نکال دیں۔ انگلی تیلی پر ٹھاکر دیکھیں۔ اگر مٹی ہو۔ تو کیک تیار سمجھیں۔ اگر نرم ہو تو تھوڑا دم اور دے دیں۔

چاکولیٹ حسب ذیل طریقہ سے پہلے بنا کر لے لیں۔ گرم گرم کیک پر بچھا کر تڑ جال ڈالنا پڑے۔ دس منٹ میں چاکولیٹ پک

جایگا۔ کیک اچھا ٹھنڈا ہوئے پر روز کاٹ کر منقش طشتریوں میں رکھ کر نوش فرماویں۔

**نوٹ** چاکولیٹ کو تین ٹیبل سپون دوا بندوں کی سفیدی الگ کر لی جائے۔ تین ٹیبل سپون چینی کو اور کوکاس سفیدی میں ڈال کر خوب پھینٹیں۔ تیار شدہ کیک پر حسب بالا طریقہ سے ڈالیں۔

(۳۵)

## چاکولیٹ کیک تیار کرنے کا تیسرا فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

چاولوں کا باریک آٹا	دواؤں	ایک پونڈ	میدہ
بیکنگ پوڈر	چھ ماشہ	۳ پونڈ	کھن
چاکولیٹ پسا ہوا	دس اونس	چھ ماشہ	نمک
ایسنس وینلا	ایک ڈرام	چھ عدد	انڈے
دودھ	۳ پونڈ	۳ پونڈ	چینی
بقدرے ضرورت		چاکولیٹ ایسنس	

اول کھن اور چینی کو آمیز کر کے پھینٹیں۔ نمک اور چاکولیٹ آمیز

کریں۔ پھر انڈے پھینٹ کر آمیز کریں۔ میدہ اور پےسے ہوتے چاول اور بیکنگ پوڈر

یہی باہم آمیز کر کے، تھنڈکے بالا اشیاء میں خوب اچھی طرح سے لپی سی بنا کر، ساپنوں میں بھر کر کھٹی میں کیک نکالیں۔ اور جب پک جائیں۔ تو چاکلیٹ آئسنگ میں اولسن میں چھنی تین اولسن آمیز کر کے تھوڑا پانی ملا کر دھیمی آگ پر پکا کر کیکوں پر لگائیں۔

(۳۶)

# اپیشل کیک

SPECIAL CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

چاولوں کا آٹا	نصف پونڈ	چمکہ	نصف پونڈ
سفید دانہ دار چینی نہایت باریک	آٹھ عدد	انڈے	آٹھ عدد
مغربی بادام مقشر چوتھائی پونڈ	چم پونڈ	پسی ہوئی۔	چم پونڈ
ایک عدد کاغذی لمبوں کا عرق	دو اولسن	مار ملیٹ	دو اولسن

جملہ اجزاء کو بطریق معلومہ باہم ملا کر ساپنوں میں بھر کر کھٹی میں سینک کر کیک تیار کر لیں۔

## ناریل کے خوش ذائقہ کیک

(۳۷)

## COCONUT CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

سفید مہری باریک پی ہوئی ۴ چھٹانک - سو جی آٹھ چھٹانک  
 مکھن دو چھٹانک پستے اور بادام ایک ایک تولہ  
 عمدہ سفید ناریل کہ وکش کیا ہوا تین چھٹانک - اندھے لہسن دجن  
 ناریل اور مکھن کو ملا کر ایک جنس کر لیجئے۔ اور اسی طرح مہری اور  
 انڈوں کو ملا کر خوب پھینٹئے۔ پھر سب چیزوں کو ملا کر بادام پستے اور ناریل بھی شامل  
 کر لیجئے۔ اور تنور میں رکھ کر پکائیجئے۔

(۱۳۸)

## ناریل کے خوش ذائقہ کیک تیار کرنے کا ایک اور طریقہ

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ مہری باریک پی ہوئی ایک پونڈ  
 جوہر ونبلا ایک ڈرام مکھن ۳ پونڈ  
 عمدہ سفید ناریل باریک کہ وکش کیا ہوا ایک پونڈ  
 اندھے آٹھ عدد بکینگ پوڈر ۲ ڈرام

اول مکھن اور چینی کو آمیز کر لیجئے۔ بعد میں اس میں میوہ

ناریل، خوشبو اور بینک پوڈر ملائیے۔ جب اچھی طرح سے باہم مل جائیں تو سفیدی اور زردی کو بھی اچھی طرح سے پھیننے کے بعد آمیز کر دیجئے اور ساپخوں میں بھر کر کھجی میں پکالیجئے۔

(۱۳۹)

# اپل کیک

APPLE CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ مکھن نصف پونڈ  
 چینی دانہ دار نہایت باریک کی ہوئی نصف پونڈ سیب نصف پونڈ  
 میسٹ ایک ادونس دودھ کو اڑا کر پونڈ  
 لیموں کے چھلکے ایک عدد لیموں کے۔ سنگترے کے چھلکے ایک عدد سنگترے کے  
 میسٹ کو دودھ میں آمیز کریں۔ میدہ میں قدرے نمک  
 لاکر سنگترے اور لیموں کے پے ہوتے چھلکے، مکھن نیز چینی ملا دیں۔ پھر سب کو اچھی  
 طرح سے گوندھیں۔ اور موٹا گردہ بنا کر اس پر سیب کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے  
 بچھا دیں۔ اور قدرے دانہ دار چینی بھی چھڑک دیں۔ اس کے درمیانی آغ پر  
 ایک گھنٹہ تک پکائیں۔

(۱۴۰)

# پلم کیک

PLUM CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	چینی	۳ پونڈ
کھن	نصف پونڈ	شیری (شراب) ایک وین گلاس	
منقہ	چوتھائی پونڈ	کٹش	چوتھائی پونڈ
خشک سیر	نصف پونڈ	انڈے	چار عدد
دودھ	نصف پونڈ	بیکنگ پونڈر	دو ڈرام

جلد اجزاء باہم آمیز کر کے تھپی سی بنا کر ساپخوں میں بھر کر بھٹی میں رکھ کر کیک سینک لیں۔

(۱۴۱)

# پارکشا ٹریکیک

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ۲ پونڈ



کھن ۱/۲ پونڈ دودھ ایک پینٹ ۱/۲  
 انڈے توڑے ہوئے دو عدد غیر کامعاط بقدر تین چمچہ (میل  
 سپون فل)

سب کو باہم ملا کر گرم جگہ رکھیں۔ تاکہ خمیر اٹھا دے پھر اس کے پیرے  
 کاٹ کر سبٹی میں پکادیں۔ ہر ایک ٹکڑا چھ اچھڑا پنج ہو۔ ان کو نرم آگ پر پکادیں۔

(۱۴۲)

# سولس کیک

SWISS CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے سات عدد  
 دانہ دار چینی نہایت ہار یک لپی ہوئی۔ ایک پونڈ  
 بیکنگ پوڈ ڈو ڈرام لیون کا عوق ڈو ڈرام  
 پانی حسب ضرورت سمہ

بطریق معلومہ جملہ اجزاء باہم آمیز کر کے، سا پنجن میں ڈال کر

سبٹی میں پکالیں۔

# (۱۴۳) فرنچ سویت میٹ کیک

FRENCH SWEET MEAT

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	سفید دانہ دار چینی نہایت ہار میک لسی
ہوئی۔	$\frac{3}{4}$ پونڈ	انڈے
کشمش	آٹھ اونس	چھ عدد
مغز بادام مقشر تین اونس	بیکنگ پوڈ	دودھ
ایمول کاسٹ	ایک ڈرام	دو ڈرام

حبط طریق معمول کیک کیلئے پیسٹ تیار کر لیں۔ اور سانچوں میں بھر کر کیک بنالیں۔ پھر اس پر کشمش، پستہ، بادام کی گریاں اور مختلف قسم کی مٹھائی دکا کر پکادیں۔ یا مٹھائی دکانے سے پہلے ان پر انڈوں کی زردی کا پلستر کریں۔ تب اوپر میوہ یا مٹھائی دکا کر کھن میں پکالیں۔

# (۱۴۴) فرانسیسی کیک کا ایک اور فارمولہ

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے آٹھ عدد  
 پیچ دانہ دار نہایت باریک ہونی - ایک پونڈ - بکینگ پوڈر دو ڈرام  
 جلد اجزاء کو حسب طریق معلومہ باہم آمیز کر کے لمبی سہی بنا کر بند کر دیا جائے  
 کے صیسی میں رکھ کر کیک تیار کر لیں۔

(۱۴۵)

## امریکن کیک

AMERICAN CAKE

### اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ۳ پونڈ کیمن نصف پونڈ  
 انڈے چار عدد روزہ والٹر ایک دہائی گلاس  
 سفید شراب ایک دہائی گلاس - بکینگ پوڈر دو ڈرام  
 امک دو ڈرام

جلد اشیاء باہم آمیز کر کے لمبی سہی بنا کر کیک بنائے و اسے  
 ساپچوں میں بھر کر صیسی میں رکھ کر کیک تیار کر لیں۔

(۴۶)

# برسٹل کیک

BRISTOL CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

سفید دانہ دار چینی نہایت باریک لپی	میدہ	ایک پونڈ
کھن	ہونی۔	لصف پونڈ
لصف پونڈ	اندے	آٹھ عدد
لصف پونڈ	بیکنگ پوڈر	دو ڈرام

جلد اشیا ر بطریق معلوم آمیز کر کے لئی سی بنا کر ساخن میں بھور کر  
سبھی میں بیس منٹ تک پکاتیں۔ نہایت خوش ذائقہ اور لذیذ کیک تیار ہوں گے۔

(۴۷)

# برش کیک

BRITISH CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری  
میدہ  
ایک پونڈ

- کھن ۳ پونڈ - سفید دانہ دار چنی نہایت باریک پس ہوئی  
انڈے چھ عدد حایفل باریک پس ہوا چار ڈرام نصف پونڈ  
ولایتی زیرہ سالم ۴ ڈرام بکینگ پوڈر ۲ ڈرام  
جملہ اشیاء آمیز کر کے لئی سی ہا کو سا پنوں میں بھر کر بھنی  
میں کیک سینک لیں۔

(۱۴۸)

# واشنگٹن کیک

WASHINGTON CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ کھن ایک پونڈ

دانہ دار چنی باریک پس ہوئی ایک پونڈ - انڈے چھ عدد

جملہ اشیاء باہم ملا کر مانند لئی کے بنالیں اور سا پنوں میں

بھر کر بھنی میں کیک سینک لیں۔

# کینیڈین کیک

(۱۴۹)

## CANADIAN CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے دس عدد

چینی دانہ دار نہایت باریک پس ہوئی۔ ایک پونڈ

بیکنگ پوڈر ۲ ڈرام

جلد اشیاء بطریق معلوم لاکر ساپنوں میں بھر کر اور کھٹی میں سینک

کر کیک تیار کریں۔

(۵۰)

## ڈبئی کیک

## DURBEY CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ انڈے تیس عدد

چینی نصف پونڈ بیکنگ پوڈر ۲ ڈرام

ایک کاغذی لیوں کا حق

جلد اجزاء بطریق معلوم باہم آمیز کر کے لی سی بنا کر ساپنوں میں بھر کر

کیک تشکیل کر کے کھٹی میں سینک لیں۔

(۵۱)

# آکسفورڈ کیک

OXFORD CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	کھن	بارہ اولسن
------	----------	-----	------------

انڈے	چار عدد	چینی	بارہ اولسن
------	---------	------	------------

مغربی بادام متفشر	دواولسن	برائڈی	آٹھ اولسن
-------------------	---------	--------	-----------

برائڈی کو حسب خواہش کم و بیش بھی کر سکتے ہیں۔

جلد اجزاء کو بطریق معلومہ باہم آمیز کر کے لٹی سی بنالیں۔

آکسفورڈ کیکس کی لٹی قد سے سخت رکھی جاتی ہے۔ یہ امر ملحوظ خاطر رہے۔

لٹی تیار کر کے سا بچوں کے ذریعہ بیٹی میں کیک پکالیں۔

(۵۲)

# بوسٹن کیک

BOSTON CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	چینی	نصف پونڈ
کھن	نصف پونڈ	انڈے	چار عدد
دودھ	نصف پونڈ	بیکنگ پاور	دو ڈرام

جلد اجزاء کو بطریق معلوم باہم آمیز کر کے لٹھی سے بنا کر ساپنوں میں بھر کر

صہنی میں کیک سینک لیں۔

(۱۵۳۱)

## اسکاچ کیک

SCOTCH CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ	ایک پونڈ	داندہ چینی نہایت ہارک	پسی ہوئی ایک پونڈ
کھن	ایک پونڈ	ماربلڈ	دو اونس
مغز بادام مقشر	دو اونس	ولا تھی زہرہ	نصف اونس

اول کھن میں چینی آمیز کریں۔ بعد ازاں ماربلڈ کو پس کر زہرہ

مغز بادام میں کر، جلد اجزاء انکار گوندھ لیں۔ پھر روٹیاں بنا ڈالیں۔ روٹیوں کو

گوندھ ڈالیں اور تنور میں پکالیں۔ یہ جڑانہ خوشبودار اور مفید کیک ہوتا ہے۔



# ولسٹ منسٹر کیک

WEST - MINISTER CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

سیدہ ایک پونڈ - کھن ایک پونڈ - منقہ د کڑا ہوا، ایک پونڈ  
وانہ وار چینی نہایت باریک پس ہوئی - نصف پونڈ انڈے آٹھ عدد - کینڈیڈ  
ایپل - ڈاؤن - برانڈی - ایک گلاس - بکینگ پوڈر - ڈو ڈرام  
اول کھن اور چینی کو باہم آمیز کریں - پھر ان میں انڈوں کو  
اچھی طرح سے پھینٹ کر آمیز کریں - پھر کینڈیڈ ایپل اور برانڈی وغیرہ ملائیں اور  
جدا اجزاء کی لقمہ بنا کر سانچوں میں بھر کر بطریق معلومہ سبھیں ہیں - کھڑک کیک بنائیں -

(۵۵)

# اسپینس کیک

SPANISH CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

سیدہ - ایک پونڈ - انڈے - چھ عدد - کھن نصف پونڈ  
پانی نصف پونڈ - بکینگ پوڈر - ڈو ڈرام -

جد اجزا کو بطریق معلوم آمیز کر کے لٹی میں بنا کر سا پنچوں میں  
بھر کر کھٹی میں رکھ کر کیک سینک لیں۔

(۵۶)

# جیوز کیک

JEWS CAKE

اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ - ایک پونڈ - انڈے تین عدد مکھن بادہ اور  
داندہ اور چینی باریک لسی ہوئی نصف پونڈ بادام مقشر دو اونس - سودا  
بائی کاربونیٹ دو ڈرام -

مکھن کو میدہ میں آمیز کریں پھر سودا ملائیں اور دو انڈے  
پھیٹ کر ملائیں - بعد میں سا پنچوں میں بھریں - اور دوسرے انڈے کو پھینٹ  
کر اور باداموں کو کتر کر اوپر ڈالیں اور سا پنچوں کو کھٹی میں رکھ کر کیک پکالیں۔

(۵۷)

# ڈچ کیک

DUTCH CAKE

## اجزا اور ترکیب تیاری

کاربن فلور بازہ اولس - میدہ - چار اولس - کھن چار اولس  
سفید دانہ دار چنی باریک پس ہوئی - چار اولس - انڈے ۵ عدد - ایک کاغذی  
لیوں کا عرق -

جد اجزا کو باجم آمیز کر کے بطریق معلومہ پانچوں میں بھر کر، بھٹی میں  
سینک کر، کیک تیار کریں -

(۵۸)

## میدر ویک

MEDERD CAKE

## اجزا اور ترکیب تیاری

میدہ - ایک پونڈ دانہ دار چنی نہایت باریک پس ہوئی نصف پونڈ  
کھن - نصف پونڈ - انڈے - چار عدد -  
جد اجزا کو بطریق معلومہ آمیز کر کے لئی سیاہی پانچوں میں ڈال کر  
بھٹی میں رکھ کر پالیں -

(۵۹)

## ویننگ کیک

## WEDDING CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ اور مکھن ہر ایک تین پونڈ - دانہ دار چینی نہایت باریک  
 پسپی ہوئی - اور کشمش - ہر ایک تین پونڈ - انڈے دو درجن - خشک انگور -  
 چھ پونڈ - برانڈی ایک پونڈ - دار چینی ایک اونس - جانیفل ایک اونس  
 جادوئی ایک اونس - لڑک لطف اونس -  
 سب کو ملا کر معتدل آہنی پر پکائیں

(۶۰)

## ویدنگ کیک کا ایک اور فارمولہ

## WEDDING CAKE

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ - چینی دانہ دار نہایت باریک پسپی ہوئی ایک  
 پونڈ - انڈے آٹھ عدد - مکھن نصف پونڈ مارٹیڈ دو اونس - کشمش  
 نصف پونڈ جانیفل دو ڈرام بیکنگ پودر دو ڈرام -  
 جملہ اجزاء کو حسب طریق معلومہ کیک تیار کریں - اکثر ویدنگ کیک  
 پکاتے کے پہلے نیچے پڑا - درمیانی میں اس سے قدبے چھوٹا - اور سب کے اوپر  
 سب سے چھوٹا - کیک رکھ کر اس کو سہ منٹ نہا دیا جاتا ہے - اور اس پر آئینہ

سے سہل بنائے جاتے ہیں۔ نیز موتیوں سے سجایا جاتا ہے

(۶۱)

# برکھ ڈے کیک

BIRTH DAY CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ - دانہ دار چینی باریک پسپی ہوئی نصف پونڈ  
 مکھن یا خالص گھی ۳ پونڈ - کشش نصف پونڈ جالیفل ایک اونس  
 مغز بادام مقشر چوتھائی پونڈ انڈے چھ عدد برانڈی ایک اونس  
 الینس ایک ڈرام  
 جملہ اجزاء ہم ملا کر بھرتی معلومہ ان کی لمبی بنا کر، ساپنوں میں بھر  
 کر کھٹی میں کیک سینک لیں۔

(۶۲)

# کرسمس کیک

X' MAS CAKE

اجزاء اور ترکیب تیاری  
 میدہ ایک پونڈ مکھن بارہ اونس

سفید دانہ دار چینی با ایک سپی ہوئی ۳ پونڈ - انڈے چھ عدد - مغز بادام  
شیریں مقشر - ڈو اونس - مغز بادام تلخ مقشر ایک اونس - کشمش سالم  
لصف پونڈ - بیکنگ پوڈر تین ڈرام -

پیلے کھن ملائی اور چینی کو آمیز کریں - پھر انڈوں کو پیٹیں اور  
باداموں کو خوب اچھی طرح سے گھوٹیں - اور مجدد اجزاء کو حسب طریق معلوم سازچوں  
میں بھر کر صدف میں لیک پکالیں -

# پسٹری

PASTERY

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ - سفید دانہ دار چینی با ایک سپی ہوئی لصف پونڈ  
کھن لصف پونڈ -

جدا جدا اجزاء کو اہم آمیز کر کے بٹلی میں پکالیں - جب نیم خالی ہو جائے -  
تو تھک کر ٹیس کریم یا کوئی عمدہ سا حام ان پر اچھی طرح سے لگا دیں - بس تیار  
ہے - لیکن اس کو رکھنے کے لئے حفاظت ملحوظ خاطر رکھنا چاہیے - جلد سے کڑھنے  
نہ پادے -

## (۲۱) بیسٹری تیار کرنے کا ایک اور فارمولہ

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ پاؤ بھر۔ سفید دانہ دار کھانڈا ایک پسی ہوئی ایک پاؤ  
کھن پاؤ بھر انڈے ایک پاؤ۔ کاربونیٹ آف سوڈا تین ماش  
پستہ آدھ پاؤ۔ کشش آدھ پاؤ۔

پہلے میدہ کو چھانک کر علیحدہ رکھیں۔ کھانڈ کو بھی چھان لیں پھر  
انڈے توڑ کر زردی علیحدہ اور سفیدی علیحدہ برتن میں نکال لیں۔ زردی میں کھن  
دھو کر ملا دیں۔ اور چھوٹیل سپون سے اچھی طرح ملا لیں۔ اور دوسرا آدھی  
انڈے کی سفیدی کو لٹے پھیٹا شروع کر دے پھر سفیدی میں جس وقت خوب  
چھاگ چڑھ جائے۔ یعنی نیچے پانی سارا جائے تب اس میں کاربونیٹ آف سوڈا  
ملا دیں۔ جب وہ اچھی طرح مل جائے تو پھر مٹی مٹی بھر میدہ ڈالتے جاتیں۔ یعنی  
پہلے ایک مٹی میدہ ڈالیں۔ جب وہ مل جائے تو اور ڈالیں۔ اس طرح کرتے کرتے  
جب سارا میدہ ختم ہو جائے۔ تو اس میں۔ انڈے کی سفیدی جس کی چھاگ خوب  
پیدا ہو چکی ہو۔ ملا لیں۔ جب سب چیزیں ملا لیں تو اور پرے چھانک  
بھر کشش ملا دیں۔ پس اب معما طیار ہے۔

اب سانچوں کو اچھی طرح لگا کر معما ڈالتے جاتیں۔ اور اوپر  
لپٹے کی ہوائیاں کاٹ کر ڈالتے جاتیں۔ اور اگر وہائی کشش بھی تھوڑی

ڈالتے جائیں۔ ساچھ مصالط سے آدھے آدھے بھرتے جائیں۔ تاکہ پھولکر باہر نہ نکلے پائیں۔ اور پھر کھٹی میں رکھ کر پکائیں۔ پہلے نیچے کوئیے جلا کر ڈالیں۔ جب کچھ پھول جائیں۔ تو اوپر کھٹی کوئیے ڈالیں۔ جب دونوں طرف سے اسفنج پک جائے تو نکالتے جائیں۔ باقی مصالط ساچھوں کو کھی دنگ کر ڈالتے جائیں۔ اور پکاتے جائیں۔ نیز تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد دیکھتے جائیں کہ اسفنج ایکدم آگ رہ کر جل نہ جائے۔

## (۳۱) تہ دار پیسٹری اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک پونڈ۔ باریک پیسی ہوئی دانہ دار چینی ایک پونڈ  
کھن چوتھائی پونڈ۔ دودھ حسب ضرورت۔ اندھے سات عدد  
نمک دو ڈرام۔ بیکنگ پوٹر دو ڈرام۔ عرق لیموں حسب ضرورت  
کریم حسب ضرورت۔

اول نصف پونڈ چینی، تین انڈوں کی سفیدی کریم اور عرق لیموں  
علیحدہ رکھ لیں پھر کھن و چینی کو آمیز کر کے۔ اندھے پھینٹ کر باقی اشیا  
بھی خوب ملائیں۔ اور مانند لسی کے بنا کر، تو سے پر، پرانٹے کی طرح پکائیں  
اور وہ اشیا جو کہ الگ رکھی ہیں سب کی باہم ملا کر اس پرانٹے پر پھیلا لیں۔



اور اس پرانٹھے کے اوپر دوسرا پانٹھا پھیلا دیں۔ ستھوری دیر کے بعد ہر دو پرانٹھے آپس میں چسپاں ہو جائیں گے۔ اب ان کو مناسب طور پر کاٹ لیں۔

۱۴۱

## پلف پیسٹری

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ پاؤ بھر۔ نمک لٹم چمچ (چائے کا)، لیوں کا عرق (نصف چمچ چائے کا)۔ خالص دیسی گھی یا کھن اعلیٰ قسم کا چھ چمچ (دس پونہ ۱۸)

### ترکیب تیاری

میدہ میں نمک ملائیے۔ گھی یا کھن چار حصوں میں تقسیم کر کے ایک حصہ میدہ میں آمیز کیجیے۔ لیوں کا عرق اور کافی پانی ملا کر میدہ کو نرم نرم گوندھیے۔ ذرائع ڈش جتنا ٹھکرا بیلیے۔ اس کے پلے حصہ پر لمبائی میں لٹم حصہ گھی یا کھن لگا دیے۔ تین تھوں میں پلے۔ بائیں طرف سے تر کر کے نئے ٹھکڑے کو اٹلیے۔ کوئے دبا کر بیلیے۔ اسی طرح تین بار کیجیے ٹھنڈی جگہ پر ایک گھنٹہ تک ٹپا رہنے دیجیے۔ جس قسم کی شکل بنانا چاہیں۔ دیسی شکل بنا کر لٹم اپن موٹا بیلیے۔ ذرائع ڈش پر رکھے۔ کوئے لاٹ کر خوبصورت بنائے۔ زراں بعد کھن میں پکا لیجیے۔

## اسنچ

جس قدر نباتی چاہیں۔ اتنے ہی سانچے لے لیویں اور ان کے اندر  
تھوڑا تھوڑا کھن لگا دیں۔ اس کے بعد ہر ایک سانچے میں میدہ چھڑک دیں اور  
دنش اڑے لیکر سفیدی اور ندی علیحدہ علیحدہ سچینٹ لیں۔ پھر زردی اور  
سہری تینس تو دھار کر سچینٹ لیں۔ تین چھٹانک بڑھیا میدہ دھار سفیدی سفید  
بھی ملا دیں۔ پھر سانچوں میں رکھ کر سبھی میں پکائیں۔

## قصہ حاتم طائی

یہ وہ مشہور دلچسپ اور مزیدار کتاب ہے جسے ایک بار شروع  
کرنے کے بعد ختم کے بغیر چھوڑے کو جی نہیں چاہتا۔ اس میں قصہ  
کے طور پر حاتم کی بہادری، سخاوت، راست گوئی کے کائناتے پیش  
کے گئے ہیں۔ مزید پڑھیے۔ قیمت تین روپیہ

محصولہ اک ایک روپیہ الگ

مشورہ بک ڈپو (B.G.) پوسٹ باکس ۶۳۹ گاندھی نگر دہلی ۷

# خطائیاں

اور  
کلیچہ

وہ زمانہ کیا جب دمہ دم کے جاتا تھا  
اب تو دمہ دم بھریں بیدم ہو سکتا ہے

کیسے

## میکنٹو کے دمہ کیور کے استعمال سے

ہماری یہ دو ادویہ کے لئے اکیس ہے۔ پہلی خوراک  
کے ساتھ ہی سانس اور دمہ کے مریض کو آرام ہونے لگتا ہے۔ اور  
آرام سے سانس لینے لگتا ہے۔ چند روز کے لگاتار استعمال سے پرانے سے  
پرانا دمہ جڑ سے مٹ جاتا ہے۔ ہزاروں مریضوں پر آزمودہ شریعہ  
دوا ہے۔ ساتھ ہی خوش ذائقہ بھی ہے بچہ بوڑھا ہر عمر کا آسانی کے ساتھ  
کھا سکتا ہے۔ قیمت ڈھائی روپیہ فی شیشی ڈاک محصول الگ  
تین شیشی ایک ساتھ منگائے پر محصول معاف

مشورہ بیکری (۱۸۹۶) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ گاندھی نگر دہلی ۷

# ہر قسم کی خطائیاں بنانا

## نان خطائیاں بنانا<sup>(۱)</sup>

اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ دانہ چینی باریک پس ہوئی۔ ایک سیر  
سمندر چینی تین ماشہ

جملہ اشیاں باہم آمیز کر کے، اچھی طرح سے کھینٹ کر گوندھ  
لیں۔ توام مانند آٹے کے سخت ہونا چاہیے۔ گوندھنے کے لئے خواہ دودھ استعمال  
کریں۔ خواہ پانی۔ لیکن گوندھا ہوا میدہ تیلانہ ہونا چاہیے۔ پھر لکڑیوں کی طرح  
چھوٹی چھوٹی ٹکڑیاں اور چھوٹی ٹکڑیاں سی بنا کر پلٹنیوں کے اندر سفید اور موٹا  
کاغذ بچھا کر قدرے فاصلہ دے کر خطائیاں رکھتے جائیں۔ بعد ازاں بھٹی کے اندر  
رکھ کر پکائیں۔ یعنی ان کا رنگ جب بادامی سا ہو جائے تو باہر نکال لیں۔ پس خطائیاں  
تیار ہیں۔

## سوچی کی خستہ خطائیاں<sup>(۲)</sup>

## اجزاء اور ترکیب تیاری

سوچی ایک سیر - میدہ - ایک سیر - چینی دانہ دار پس پی ہوئی -  
 ایک سیر - گھی - ایک سیر - نمک قدرے ضرورت - سمندر جھاگ دو تین ماشہ  
 سمندر جھاگ پندرہ گول مانند سرمہ کے باریک کر لیں - اس کے اوپر  
 لاجپد کا پہلے اتار لینا چاہیے - پیسنے کے بعد کسی چلپی میں ، سوچی ، میدہ ، چینی ، گھی ، نمک  
 اور سیسی ہوئی سمندر جھاگ ڈال کر خوب زوردار ہاتھوں سے ملیں - جس قدر میدہ  
 زیادہ پھینسا اور گوند یا جائیگا اسی قدر خطائیاں عمدہ بنیں گی -

(۳)

## اندھے والی خطائیاں

### اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ - سو سیر - گھی تین پاؤ دانہ دار چینی نہایت باریک پس پی ہوئی -  
 دس چھانک - اندھے دو عدد -

اول گھی اور چینی کو کسی چلپی میں ڈال کر زوردار ہاتھوں سے استعمل  
 ملیں - کہ دونوں اجزاء بالکل یکجان ہو جائیں - امدان میں کسی قسم کی ٹھنکی وغیرہ  
 بالکل نہ رہے - اب اس مرکب کو خوب پھینٹیں - اور بعد پھینٹنے کے اس میں میدہ  
 آمیز کر دیں - اور پھر آدھ گھنٹہ اس طرح سے گوندھیں کہ جس طرح کی کا آٹا  
 گوندھا جاتا ہے - اس کے بعد حسب خواہش چھوٹی یا بڑی خطائیاں لاث

کرٹیں کی پٹیوں پر تنوڑے فاصلے پر رکھتے جائیں۔ جب تمام خطائیاں بن جائیں۔  
اس وقت کسی دوسرے برتن میں انڈوں کو اچھی طرح سے پھینٹ کر خطائیوں کے اوپر  
دگاتے جائیں۔ اور مٹی میں رکھ کر پکائیں۔

## ۱۴) نان خطائی بنانے کی ایک اور ترکیب

### اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ پاؤ بھر غیر چھ ماشہ نمک چھ ماشہ۔ چینی دانہ دار ہار یک  
پسی ہوئی۔ چھٹانک بھر۔ گھی آدھ پاؤ۔ دودھ حسب ضرورت۔  
میدہ کو جلد استیا رڈ الکر گوندھیں۔ اور تھوڑی دیر پڑا رہے  
ویں۔ پھر چھوٹے پیڑے بنا کر لپیٹا ہر رکھتے۔ اور کچھ میں آگ روشن کریں جب  
خوب دھک جائے۔ آگ بجال کر لپیٹ اس میں رکھ کر منہ بند کر دیں۔ تنوڑی  
دیکھ کے بعد دیکھیں۔ جب رنگ اس کا بادامی ہو جلتے نکال کر گھی اس پر لگا دیں۔  
اور پھر رکھ دیں۔ جب گھی سوکھ جائے۔ نکال لیوں۔ اور اگر تنوڑا سا مغز بادام  
بقدر آدھ پاؤ کے اس میں ملایا جائے تو اور بھی زیادہ لذیذ بنیں گی۔

## ۱۵) نان خطائی تیار کرنے کی ایک اور ترکیب

## اجزاء اور ترکیب تیاری

سوجی ایک سیر - دانہ دار چینی باریک پسپی ہوئی - ایک سیر - کریم ایک پائ  
بادام ایک پائ - گلاب ڈھالی تود - کیوڑہ - ڈھالی تود - خالص گھی - کھن یا  
وہیل آئل آدھ سیر - تین انڈوں کی سفیدی -

پہلے گھی میں گلاب اور کیوڑہ ڈال کر جوش دیں - یہاں تک کہ  
صرف گھی رہ جاتے اور گلاب اور کیوڑہ حل جا دے - اس سے گھی نہایت خوشبودار  
ہوگا - بعد ازاں نصف سوجی گھی میں نیم بریاں کریں - ایک روز ٹھہر کر چینی کی  
چاشنی تیار کریں - اور بادام کریم میدہ بریاں گھی اور انڈوں کی سفیدی ملا  
ملا کر خوب ملیں کہ ایک ذات ہو جائیں - بعد میں گھنے گنے زرنے کے پیسے پیسے بھر کے پیڑے  
بنائے کہ ماہی تو ہے میں کا تہ بچا کر سب پیڑے رکھ دیں - اور دوسرے کا گھنے آٹک  
دیں - اور اس کو بھی ایک سینے سے اوپر سے ڈانک دیں - اور اوپر نیچے نرم آٹک  
دیوں - جب خوش و آ جائے دیکھیں اگر رنگ باواہی ہو گیا ہو تو انار لیوں - اور بعد  
ٹھنڈی ہو جانے کے نکالیں بہت خستہ ہوں گی -

(۶۱)

## نان خطائی اعلیٰ قسم

اجزاء اور ترکیب تیاری

ان خطائی کی صفت یہ ہے کہ انہ میں نہ رکھنے کے ساتھ ہی کھل جاتی



ہے۔ اور اسی خوش واقعہ ہوتی ہے کہ قابل بیان نہیں۔ لائق تبادول امراء روسا کہے۔ فارمولہ ملاحظہ فرمائیے۔

میدہ ایک چھانک۔ گھی ایک پاؤ۔ شکر سفید ایک پاؤ۔ سمندر  
چھاگ چھ ماشہ۔ زعفران ایک ماشہ۔ سنگھارے کا آٹا باریک شدہ  
دو تولہ۔

ان سب اشیاء کو ایک قلعی مار برتن میں خوب ملیں۔ کہ سب ایک  
ذات ہو جائیں۔ اور گاڑا بن آجائے۔ ایک کاغذ کا ماہی توڑے میں بچھا کر تھوڑا  
مٹھوڑا مثل بڑیوں کے توڑیں اور اوپر سے سینے سے ڈھانک دیں نیچے اوپر نرم  
آپٹے دیں۔ مگر ماہی توڑے کا منہ سینے سے خوب ملا دیں بلکہ آٹے سے بند کر دیں۔  
بخارات نہ نکلیں۔ جب خوشبو آنے لگے۔ اور پختہ ہو جانے کا یقین ہو۔ اتار لیوں۔  
مگر جب خوب ٹھنڈی ہو جائیں تو کھول کر دیکھیں ایسی خوش رنگ، خوش البقہ  
خوشبو دار ہو گئی کہ قابل بیان نہیں۔ مگر یہ نسخہ موسم سرا میں تیار کیا جائے گرمی  
میں اگر یہ خطائیاں نہ ہی بنائی جائیں تو اچھا ہے۔ کیونکہ یہ عام قاعدہ ہے کہ حقیقہ  
زیادہ گرمی کی چیزیں پکائی جاتی ہیں وہ سب موسم سرا میں خوب گرمی جذب کرتی ہیں۔  
احتیاطوں کا آٹا بہت پیٹھا جائے۔

(۷۱)

نان خطائی اکبری

## اجزاء اور ترکیب تیاری

یہ نان خطائی شہنشاہ اکبر کے واسطے تیار کی جاتی تھی۔  
 سوچی، ایک تولہ گھی، پاؤ بھر۔ چینی باریک سی ہوئی۔  
 پاؤ بھر۔ کیترا، تین ماشہ، تیکھر۔ چھ ماشہ۔  
 لکڑی میں گھی شکر سوچی اور کیترا اور تیکھر باریک شدہ ڈال کر  
 پتیلی سے اس قدر گھیس کہ سب ایک ذات ہو کر ٹاپا ہو جاوے۔ پھر ماہی  
 تیل میں کاغذ بچا کر نان خطائی جقدر بڑی چھوٹی منظور ہو کر بنا کر رکھیں۔  
 اور حسب ترکیب بالا پکا کر تیار کریں۔

**نوٹ**

یہ خطائیاں بھی موسم سرما میں ہی  
 تیار کی جاتی ہیں۔

(۸۱)

## نان خطائی بادامی

### اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ سفید دانہ دار چینی نہایت باریک سی ہوئی۔ تین پاؤ۔  
 گھی تین چھٹانک۔  
 جملہ اجزاء بطریق بالا گوندھ کر، خطائیاں پکالیں۔

(۹)

# اراروٹ کی خطائیاں

## اجزا اور ترکیب تیاری

اراروٹ آدھ سیر - میدہ آدھ سیر - چنی دانہ دار سفید نہایت باریک  
پسی ہوئی - تین پاؤ - گھی - ایک پاؤ -  
جملہ اجزا باہم آمیز کر کے بطریق معلومہ خطائیاں تیار کر لیں -

# نان

(۱۱)

## نان ورقی

میدہ - ایک سیر - گھی خالص یا دھیل آبل آدھ سیر - نمک آدھ چمک  
زعفران تین ماشہ

اگر تین ماشہ زعفران منظور ہو تو صرف ایک ماشہ زعفران لے کر  
اور میدہ کے میں نمک ڈال کر دودھ سے مثل دھیری دلی کے آٹے کے گوندھ لیں اور  
زعفران میں کر لائیں - اگر میٹھے منظور ہوں تو بجائے نمک کے ایک سیر چنی کی چاشنی

ڈالکر گوندھ لیں۔ بعد ازاں چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائیں۔ اور ہر ایک کی چپاتی بنا کر اوپر لگی جائیں۔ اور پھر لپیٹ کر پیڑے بنائیں۔ پھر روٹی بنا کر گھسیٹیں پھر لپیٹ دیں۔ اسی طرح کئی مرتبہ کریں۔ بالآخر اس کی چپاتی لپیٹ کر ماری توڑے میں پکائیں۔  
نفت اس کی بیان سے باہر ہے۔ اس کی کوئی بدترین ہوں گی۔

(۳۱)

## نان بادامی

### اجزاء و ترکیب تیاری

مغز بادام مقدشر ایک پلوڈ۔ معری۔ سوا پاؤ۔ گھی پانچ تولہ ۶ ماش  
میدہ ایک تولہ۔ انڈے ۲۔ دو عدد۔ زعفران ایک ماش۔

پہلے معری کی چاشنی تیار کریں۔ پھر بادام خوب باریک پیس کر مع میدہ شیرہ میں ملائیں۔ اور کھنچے سے خوب لت کریں۔ جب خوب سرد ہو جائے انڈے توڑ کر اس میں ملا کر گگ پر رکھیں اور گھی ملا کر کھنچے سے خوب چلائیں۔ لہذاں آگ پر تہ اتار کر ایک سینی میں کاغذ بچھا کر مثل روٹی اس کو پھیلادیں۔ اور ایک سینی اور پرت ڈھانک کر نیچے نرم آٹھ دیویں۔ اعلیٰ درجہ کا لہ نید اور عمدہ بادامی نان تیار ہو گا۔ جس میں کھسنگی بھی بہت ہوتی ہے۔

(۳۲)

## نان خرمہ

### اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ آدھ سیر - خرمہ - آدھ سیر - گھی ایک پاؤ - دودھ ایک سیر  
گلاب - آدھ پاؤ - نمک - ڈیڑھ تولہ -

پہلے میدہ میں نصف گھی ڈال کر خوب ملیں - پھر دودھ میں نمک گھول  
کرتے سخت گوندھیں - اور چھوہارے - گلاب میں پس کر شل پرائے کے روٹی  
کے درمیان میں ڈیڑھ تولہ کے بھر کر پکادیں - اور اس طرح کوچ کر گھی نکالتے جائیں -  
اور مرغی آنے پر دودھ اور پانی کے چھینٹے دیکر اتاریں - بس تیار ہے -

(۴۱)

## نان پسیری

### اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ آدھ سیر - گھی - ایک پاؤ دودھ آدھ سیر - پیڑھ ڈیڑھ پاؤ  
نمک نو ماشہ خمیر چھ ماشہ - دہی - آدھ پاؤ - زعفران دو ماشہ -

پہلے پاؤ بھر پیڑھ خوب باریک کتر کر گھی کے ساتھ، میدہ میں ملا کر  
خوب ملیں - اور دودھ میں خمیر اور زعفران ملا کر اس سے خوب گوندھیں - تقوڑی  
دیڑھ ٹھہر جائیں - تاکہ خمیر قدرے اٹھ آوے اس کے بعد جب قدر باریک روٹیاں

بنانا مطلوب ہو، بنا کر، ایک سینی پر لاغز بکھا کر رکھ دیں۔ اور نیچے اور نرم آنچ دیوں۔ نہایت لذیذ ہوں گی۔

(۵۱)

## نان یزدی اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ آدھ سیر۔ گھی پاؤ بھر، دودھ آدھ سیر، دہی پاؤ بھر  
پہلے میدہ کو چھ ماشہ خمیر ڈال کر نصف گھی ادراس کے سارے  
دودھ سے گوندھیں۔ انا اس کا مثل دوسری روٹی کے آٹے کے رہے۔ اور قبل دودھ  
سے گوندھنے کے خوب سلیں۔ جب خوب گوندھ چکیں تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں  
تاکہ خمیر ٹھ آوے مگر خمیر بہت زیادہ نہ اٹھے دیں۔ اس کے بعد بقیہ گھی اس میں ملا دیں۔  
اور روٹیاں حسب خواہش بنا کر، ان میں ہر دو جانب تھوڑا تھوڑا دہی لگا دیں۔  
اگر خوب نہ ہو تو دہی نہ لگائیں۔ اور ماہی تو سے پر حسب قاعدہ مذکورہ نان  
پکا بیویں۔

(۶۱)

## نان لحمی

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی سوا پاؤ۔ گوشت تین پاؤ۔ لونگ چھ ماشہ  
 الائچی۔ چھ ماشہ۔ دارچینی چھ ماشہ۔ دھنیا۔ آدھی چھٹانک۔ نمک ۱۲ چھٹانک  
 پیاز آدھی چھٹانک لہسن آدھی چھٹانک۔ ادراک آدھی چھٹانک۔  
 پہلے گوشت کا قیمہ کر کے لہسن دھنیا اور نصف مصالحے کے ہمراہ  
 بلور بخنی خوب پکائیں۔ جب خوب گل جائے اس کو تھوڑے گھی سے لونگ ڈالکر  
 بگھار دیں۔ لہذا اس کے شور بے کر اس سے میدہ گوندھیں۔ اور قیمہ کو باریک  
 پس کر ہمراہ بقیہ گھی، مصالحہ، عرق پیاز و ادراک کے ملا دیں۔ پھر حسب خواہش  
 اس کی روٹیاں بنا کر باہی تڑے میں اوپر نیچے آپرچ دے کر پکا دیں۔ عجب خوش  
 ذائقہ ہوں گی۔

(۷)

## نان بیضوی

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ انڈے ۱۵ عدد ختمش ۳ چھٹانک  
 نمک۔ نصف چھٹانک۔ دھنیا۔ نصف چھٹانک۔ ادراک ایک چھٹانک  
 پیاز ایک چھٹانک۔ مریخ سیاہ نو ماشہ۔  
 ختمش کو پس کر اس کے پالنے سے میدہ کو گوندھیں اس کے

بعد اُنکے تو ذکر سہرا تمام مصالح باریک شدہ کے نمک، گھی، میدہ میں ملا کر  
خوب گوندھیں۔ اور اس کے بعد ماہی توے میں حسب خواہش روٹی بنا کر کھاویں  
نہایت نرم و خوش ذائقہ ہوگی۔

(۸۱)

## نان لب جوڑ

### اجزاء اور ترکیب تیاری

یہ عجیب طرح کی روٹی ہوتی ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے۔ میدہ  
ایک سیر، گھی۔ آدھ سیر۔ نمک دو تولہ، دودھ بقدر ضرورت، زعفران تین  
ماند، اول میدہ کو نمک ڈال کر دھو سے گوندھیں۔ اور زعفرانی پس کر اس  
میں ملا دیں۔ مگر میدہ مثل دہری روٹی کے آٹے کے نرم رہنا چاہیے۔ اس کے  
بعد روٹیاں بنائیں۔ اور دو دو روٹیوں کے درمیان میں گھی اچھی طرح لگا دیں  
اور ان کا منہ آپس میں خوب چپان کر دیں۔ کہ گھی نکل نہ جاوے اور توے پر یا  
ماہی توے میں نیچے اوپر آگ رکھ کر کھاویں۔ مگر نرم آٹے درکار ہے۔

یہ روٹی جاڑے کے موسم میں بہت اچھی طرح بکتی ہے۔ اور  
گر میوں میں یہ گھی اچھی طرح سے نہیں اٹھاتی۔ ایسی خوش مزہ ہوتی ہے۔ کہ بیان  
نہیں کی جاسکتی۔



۱۹)

سکچہ

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ - ایک سیر - چنی دانہ دار نہایت ہارک لپی ہوئی - ایک سیر - دودھ  
 ایک سیر - گھی سوا پاؤ - زعفران - دو ماشہ - کیوڑہ - ایک تولہ گلاب - ایک تولہ  
 اول ، میدہ میں گھی آمیز کیجئے - پھر چینی کی چاشنی اور دودھ ملا کر  
 گوند بیجئے - پھر ٹکیاں بنا کر سینک لیجئے - اس کے بعد گلاب اور کیوڑہ مقطر کیا ہوا  
 گھی ملا لیجئے - اور دوبارہ سینک لیجئے - پس تیار ہے -

## شیر مال

## شیر مال ریشمی

میدہ سیر بھر، گھی پاء بھر، نمک دو تولہ، فیر ایک تولہ، دودھ سوا سیر -  
 پینے دودھ کو جوش دیں اور بعد ٹھنڈا کرنے کے نمک وغیرہ گھول کر اس  
 سے خوب میدہ گوندھیں - بعد اس کے ستھوڑی دینک لٹا رہے دیں - اور رات بعد

اس میں گھی ملا کر خوب اچھی طرح کٹی دیں۔ اور نرم رکھ کر چھوڑ دیں۔ جب خمیر اٹھ آوے  
پیرٹے جتنے بڑے منظور ہوں بنا کر تھوڑی دیر ٹھہر جائیں۔ پھر میٹھا دلی شکل کی میٹھا  
بنا کر اس پر چار انگلیوں سے بیچ سے لے کر ایک کنارہ تک جس طرف کا سرا کم ہے، نشان  
کھینچ دیں۔ اور تور میں لگا دیں۔ آٹھ کوئلوں کی ہونی چاہیے۔ جب قدرے سرفی معلوم  
ہو تو دودھ کا چھینٹا دے کر آٹا لیونیں۔

## شیر مال خاں گلی

میدہ ایک سیر، گھی خالص آدھ سیر۔ دودھ دو سیر، نمک آدمی  
چٹاک، بالائی آدھ پاؤن، عفران تینداشہ، خمیر ایک تولہ۔

پچا میدہ کو بالائی و نمک و خمیر ملا کر گرد دودھ سے بطریق مذکورہ بالا  
گوندھیں۔ بعد اس کے تھوڑی دیر تک پٹا رہنے دیں۔ ایک کپڑا بھینگا ہوا ڈھانک کر  
اور بیکری مذکورہ پکا دیں۔ دودھ کا چھینٹا دیں۔ بہت خوش مزہ و نرم ہوگی۔

## باقرخانی باقرخانی ریشمی

## اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی ایک پاؤ۔ دودھ ایک سیر۔ بقیہ مرغ ایک عدد

غیر ایک تولہ۔ نمک۔ آدمی چٹانک

نمک میدہ میں ملائیں۔ اور کچے دودھ سے خیر ملا کر خوب گوندھیں۔

جب غیر تیار ہو جاوے۔ ایک روٹی بنا کر سیفی میں پھیلا دیں۔ اور اوپر نیچے گھی لگا کر

مثل توری پر اس کے بیچ سے بند لپٹ چھری تراش کر لپیٹ لیں۔ اور پھر انہاں کو تھوڑی

دیر کے لئے ٹھہر جائیں۔ پھر اس کو پھیلا کر گھی دکھائیں۔ اور تراش کر لپیٹ لیں۔ اور اسی

طرح چند بار کریں۔ بعد اس کے حسب پیرے بنا کر ایک گیلی صافی سے چھپا کر تھوڑی دیر

کے لئے ٹھہر جائیں۔ پھر روٹی بنا کر مثل پہلا توری پکا دیں۔ جب سرخی آ جاوے بقیہ

بقیہ مرغ دودھ میں ملا کر چھٹیا دیوں اور اتار لیوں۔

## (۲) باقر خوانی خواہی

### اجزاء اور ترکیب تیاری

میدہ ایک سیر۔ گھی خالص تین پاؤ۔ بالاق ایک پاؤ۔ مغز

بادام تین چٹانک زعفران تین ماشہ۔ دودھ دو سیر۔ غیر ایک تولہ۔ اندھے

ایک عدد۔

پہلے میدہ کو مندرجہ بالا ترکیب کے مطابق گوندھ لیں۔ اس کے بعد

اگر بادام ملانے ہوں تو ملا دیوں۔ نہ ملانے ہوں تو نہ کر دے والا ترکیب کے مطابق روٹی بنا کر ہر دو جانب گھی لگا دیوں۔ اور پھر اس کو لپیٹ کر پیڑا بنا کر روٹی بنائیں۔ اسی طرح تمام گھی اس میں صرف کر دیں۔ پھر کھڑی دیر تک رک جائیں اور روٹیاں بنا کر بادام کی ہوائیاں ہار یک کتری ہوئی ایک جانب لگا کر تنور یا ماہی توے پر مثل پرانے کے کوئچ کر پادیں۔

## اکبر سیریل کے مشہور لطیفے

اس کتاب میں اکبر اور سیریل کے وہ خاص خاص

لطیفے جمع کئے گئے ہیں۔ جو اب سے پہلے آپ نے نہ پڑھے نہ سنے ہوں گے۔ اور جب آپ انہیں پڑھیں گے تو ہنستے ہنستے لوٹ پوٹ ہو جائیں گے۔ دوسری سیریل کی طرح اپنے آپ کو یا اپنے بچوں کو عقلمند حاضر جواب بنانے کے لئے یہ کتاب ایک بار پڑھنی ضروری ہے۔

قیمت دو روپے پچاس نئے پیسے ڈاک خرچ ایک روپیہ۔  
مشورہ بکڈ لو (B.G.) پوسٹ بکس ۱۲۳۹ لگانڈ ہی نگر دہلی

سینڈ وچرپنگ

اور

ساس

# کچھ سازی کا کام

مصنفہ - شیوا تھرائے لکھن -

اس کتاب میں خیر کی لکڑی سے کچھ تیار کرنے کے  
مفصل اور پکڑکیل طریقے درج ہیں۔ یہ لکڑی بہت سستی مل جاتی ہے جس  
سے بیش قیمت کچھ تیار کر کے آپ ہزاروں روپیہ پیدا کر سکتے ہیں۔  
کچھ پان میں کھانیکے علاوہ ٹلوں میں پکڑا رنگنے کے کام میں بھی آتا ہے۔  
لہذا کچھ ملک کے لاکھوں پان فروش و پٹساریوں اور ٹلوں  
کو فروخت کیا جاسکتا ہے۔ اس کتاب میں کچھ بنانے اور اس کی  
تجارت پر مکمل معلومات درج ہیں۔

قیمت تین روپے پچاس نئے پیسے محصول الگ۔

مشورہ بکری پٹ (B.C.) پوسٹ بکس ۱۶۳۹ گاندھی نگر ممبئی

# سینڈیج

## گلاب کے پھول کے سینڈیج

گلاب کے پھول بقدر ضرورت لے لو۔ اور انکی پتیوں میں مکھن دیا کر  
سات کو رکھیں۔ صبح پتوں سے مکھن پونچھ کر ڈبل روئی کی سلائیوں پر لگائیں۔  
اور تازہ گلاب کی چار پتیاں سلائیوں کے درمیان رکھ کر سینڈیج تیار بنالیں۔  
ایک سلائی پر چار پتیاں رکھیں۔ اور اس پر دوسری سلائی رکھیں۔

## کشمش کے سینڈیج

کشمش دو چھٹانک۔ مغز اخروٹ دو چھٹانک بادام دو چھٹانک  
ایک لیموں کا عرق۔ آدھا بڑا پیچہ۔ اہل جوئی کشمش بقدر ضرورت۔ مکھن لگی ہوئی  
ڈبل روئی کی سلائی بنیں۔

کشمش کو دھو کر صی لیں۔ پھر ان میں مغز بادام کتر کر اخروٹ کا  
گودا دگری اور لیموں کا عرق ڈالیں۔ اور ڈبل روئی کی سلائیوں پر لگا کے

سنبھڑوچ بنالیں۔ اہلی ہوئی کشش سنبھڑوچ پر رکھ دیں۔ بہت نفیس ہونے۔

## (۳۳) مٹا کر کے سنبھڑوچ

مٹا کر چار پانچ۔ ڈبل روٹی تازہ ایک عدد۔ کھن تھوڑا سا۔  
کالی مرچ اور سرکہ یا لیموں کا رس حسب ذائقہ۔

ان پر کھولتا ہوا پانی ڈال کر ڈرنٹ تک دلیا ہی رہنے دیجئے۔  
پھر پانی پھینک کر ٹھنڈا پانی ڈالیے۔ تھوڑی دیر بعد پوست اتار کر ہار یک چکیاں  
اتار لیجئے۔ اور حسب ذائقہ نمک کالی مرچ اور سرکہ یا لیموں اس پر ڈالیجئے۔ بعد میں  
اس کی ہار کل چکیاں کاٹ لیجئے۔ موٹی اچھی نہ ہوں گی۔ ایک ایک انچ میں پانچ  
چکیاں کاتی ہیں۔ ان پر ایک جانب کھن لگاتے جاتے۔ پھر لوہا ہونے کے بعد مٹا کر  
کی چکیاں بچھا دیجئے۔ اور ایک کھن والا سلائیں یعنی چکنی کھن کی جانب سے اس  
چکنی پر دبایا جائے۔ تمام ہونے کے بعد ان ٹکڑوں کے ایک ایک سے چار چار لگا کر  
کر لیجئے۔ اور ایک رکابی میں رکھ کر مٹا کر کے بچے ہوتے ٹکڑوں میں تھوڑا سا نمک  
کالی مرچ، سرکہ، لیموں کا رس، کھن ہوتی پیاز اور ہری مرچ کڑا طراف میں  
ڈال دیجئے۔ خوش نما ہوگا۔



دستکار و اطریقی و مختلف فنون کی نظر اردو

[illegible]

بر کتابی که در سال ۱۶۳۹ میلادی در دیلی سے کتابیں منگائی گئیں { مشورہ کی گئی }  
پوسٹ بکس ۱۶۳۹ (پرام نگر گاندھی نگر)



مصنف: جناب پید پرکاش صاحب شرمائی این سی

پبلشر: مشورہ بکڈلو، رانگر گاندھی نگر دہلی





**بيت الحكمت در بهنگه (بهار) الهند**

[www.Baitulhikmatdarbhanga.blogspot.com](http://www.Baitulhikmatdarbhanga.blogspot.com)



<https://baitulhikmatdarbhanga.blogspot.com/>

